

Sommerkarte



VORSPEISE

Samtiges Pfifferlingscremesüppchen mit krossen Speckcroûtons	A,G,L	8.50 Euro
Gratinierter Ziegenkäse an marktfrischen bunten Blattsalate	A,O, M, G	12.50 Euro
Schweizer Wurstsalat mit feinen Käsestreifen und roten Zwiebeln	G,M,O,L	13.50 Euro
Sautierte Garnelenschwänze auf einem spritzigen Orangen-Fenchelsalat	B,M,O	17.50 Euro

HAUPTGANG

Ofenfrische Lauchquiche mit cremigem Schmand, an buntem Saisonsalat	A,C,G,M	14.00 Euro
Pfifferlingsrisotto gekrönt mit einem krossen Käsesegel	G,L,O	17.50 Euro
Auf der Haut gebratenes Seelachsfilet auf Paprikareis an feiner Balsamico-Jus	D,L,O,G	18.50 Euro
Entenkeule zart in Ingwer geschmort auf Gemüselinsen-Beet und Kartoffelstampf	L,O,G	22.50 Euro

VON WALD & WIESE

Herzhafte Wildfrikadellen in aromatischer Trestersoße, dazu goldbraune Bratkartoffeln	A,C,O,M,	16.50 Euro
Würzige Wildbratwurst an feiner Senfjus, serviert mit krossen Bratkartoffeln	M,L,O	17.00 Euro
Wildragout mit knackigen Brokkoliröschen und Farfalle-Nudeln	A,C,L,O,G	25.00 Euro

DESSERT

Erfrischendes Minze-Parfait an marinierten Sommerpfirsichen	G,C	9.50 Euro
Klassische Crème Brûlée unter der knackigen Karamellkruste, serviert mit Kirschragout	G,C,O	10.00 Euro

A = Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste etc.) **B** = Krebstiere **C** = Eier **D** = Fische **E** = Erdnüsse **F** = Sojabohnen **G** = Milch & Laktose **H** = Schalenfrüchte (Nüsse wie Mandeln, Walnüsse, Haselnüsse etc.) **L** = Sellerie **M** = Senf **N** = Sesamsamen **O** = Schwefeldioxid & Sulfite (ab 10 mg/kg oder l) **P** = Lupinen **R** = Weichtiere