

Gebackener Emmentaler

mit Sauce Tartare und Preiselbeeren 8,90

Schwarze Linsensalat mit Gänseblümchen,

Vogelmiere und gebratenem Ziegenkäse 9,50

Klare Rindsuppe mit Frittaten

4,20

Bärlauch-Brennnesselcremesuppe

4,20

Kalbsrahmgulasch mit Butternockerl

15,80

Gebratenes Saiblingsfilet

mit Gnocchi, Bärlauch und Paradeiser

17,80

Gekochte Rindszunge

mit Erbsenpüree, Wurzeln und Kren

14,80

Brennnessel-Bergkäseknödel

mit Grüner Veltlinsauce

9,50

Vegetarisches Linsengemüse

mit Serviettenknödel

8,90

Mohnnudeln mit Apfel-Rhabarber mus

6,20

Apfel-Mandelstrudel mit Schlagobers

4,80

Ricottacreme mit Erdbeeren

4,80

Tageskarte mit Allergenkezeichnung liegt im Lokal auf.