

Vorspeisen

Ackersalat mit Speck, Croutons
und Kartoffel-Majoran Dressing
€ 11,00

oder

mit geräucherter Entenbrust und Feigensenf
€ 14,00

Bunter Salatteller
€ 6,00

Winterlicher Blattsalat mit Rote-Bete, mariniertem Kürbis,
Birnenspalten und gerösteten Nüssen
€ 14,00

Gebratene Riesengarnele, Mango-Papaya-Salsa
und Salatbouquet
€ 16,00

Tagessuppe
€ 5,00

Klare Gänsebrühe
mit grünen Grießklößchen und Gemüsestreifen
€ 7,00

Vegetarische Option

Kürbis-Gnocchetti,
Austernpilze und Maronen
€ 16,00

Unsere Klassiker

Hausgemachte Maultaschen mit Zwiebelschmelze,
Kartoffel-Endiviensalat

15,50 €

Gebratene Filets von der Schwarzwaldforelle,
Petersilienkartoffeln, Mandelbutter

€ 19,80

Ragout vom Zinsbachtaler Wild, Winterspargel,
Spätzle und Preiselbeersauce

€ 21,50

Fleisch

Gebratene Kalbsniere auf Wirsing à la crème,
Kartoffelpüree und Dijon-Senfsauce

€ 22,00

Rinderfiletwürfel in Cognac-Pfefferrahmsauce,
Marktgemüse und Tagliatelle

€ 23,00


Glacierte Gänsekeule auf Apfel-Rotkohl, Kartoffelkloß,
Cranberries und Balsamicojus

€ 21,00

Kalbsgeschnetzeltes „Züricher Art“
mit Tagesgemüse und Kartoffelrösti

€ 19,50

„Mühlentöpfe“

Medaillons vom Landschwein, Marktgemüse
handgeschabte Spätzle, Waldpilzsauce 

€ 22,00

Duo von Edelfischen, saisonales Gemüse,
Nudelreis und Hummersauce

€ 21,00

Das „Beste“ zum Schluß

Lebkuchen Panna Cotta,
Walnußeis und „Glüh“birne

€ 9,00

Spekulatius-Tiramisu, glacierte Mandarinen,
Waldhonigeis

€ 9,00