

Speisekarte

Feine Gurken-Dill-Suppe mit Räucherlachs 5.50

Hausgemachte Krautbrühe mit Leberpastete und Gemüse 4.50

Kleine Vorspeise

Gebrodene Pfirsichspalten mit Serranoschinken
und gerösteten Baguette 7.90

Salate

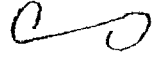
Verschiedene Salate mit gebratenen Putenbruststreifen 9.90
in pikantem Senfbrennung

Bunter Salat mit warmen, marinierten, mit Büffelmozzarella gefüllten Paprika
und gerösteten Kürbiskernen in Balsamicoessigsauce 10.90

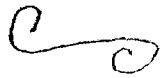
Knackige Salate mit gebratenen Zanderfilet 11.50
in Limetten-Ingweressigsauce

Zu den Salaten servieren wir einen Brotkorb.

Schweinerückensteak "Berner Art" mit Kochschinken, Apfelscheibe
und Käse überbacken auf Estragon-Senfsoße,
an hausgemachten Spätzle und Bohnen 12.20



Putenbruststeak in Sherryrahmsauce mit geschwenkten Pfefferzwetschgen
Tagliatelle und Möhrchen 12.26



Maishähnchenbrust marinert mit Ingwer, Zitrone und Knoblauch, gebraten
auf Kokos-Zitronengrassauce dazu Reis und Brokkoli 12.90



Schollenfilet pochiert, auf feiner Zitronensahnesauce 15.50
mit Möhrchen und geschwenkten Kartoffeln



Schweinemedaillons in Schwarzbier-Zwiebelsauce 16.-
an knusprigen Fingernudeln und Bohnen



Rottaler Jungbullensteak in Rosmarinsauce mit Ofendomaat,
knusprigen Speckscheiben und geschwenkten Kartoffeln 17.50



Deftige Kässpitzen in Gorgonzolasoße mit Röstzwiebeln 8.90

Paprika gefüllt mit Kürbis, Gemüse und Ziegenkäse 10.90
auf pikanter Tomaten-Kräutersoße dazu kleiner Salat

Feines Risotto mit rotem Zwergel und gebratenen Pfefferlingen 11.90
angerichtet mit Rucola, gehobeltten Grana Padano
und Crema di Balsamico

Tagliatelle mit gebratenen Cocktailtomaten, jungen Zucchini und Mohn
kräftig gewürzt in feiner Weisschne mit gebratenen Garnelenschwänzen 12.20

Dessert

Topfenknödel gefüllt mit Johannisbeeren in braunen Butterbröseln 5.50

Feines Panna Cotta mit Erdbeermark 5.50

Milch-Eisvariation mit geschwenkten Zwetschgen 5.50

Verschiedene Käsespezialitäten mit Weintrauben, Feigensenf 8.20
und Brot