

À LA CARTE

SOMMERLICHER „BACH“ SALAT MIT EIERSCHWAMMERL G O 12,50

GEFÜLLTE ZUCCHINI MIT ZIEGENLABNE, ESSIG-KIRSCHPARADEISER UND BASILIKUM G O 12,90

OFENWARMER KALBSKOPF, MARINIERT & GEBACKEN, MIT PARADEISER-VINAIGRETTE A C O 12,90

SASHIMI VON DER LACHSFORELLE & GELBFLUSSMAKRELE MIT GELBEN RETTICH D F O 15,90

MARINIERTE & GEBACKENE CHILI-BLUNZN MIT PAPRIKAMARMELADE & KRAUTSALAT A C O 8,90

BEEF TATARE MIT WACHTELEI UND KNUSPRIGEM ZWIEBELBROT A C D G M O 13,80

CARPACCIO VOM SIMMENTALER RIND MIT EIERSCHWAMMERL-EIERSPEIS C G M O 16,50

.

PAPRIKA-MELONEN KALTSCHALE MIT LOTUSBLÜTE A C G L O 7,90

RINDSSUPPE MIT FRITTATEN ODER LEBERKNÖDEL A C G L O 4,90

ERDÄPFEL-LAUCHSUPPE MIT STEINPILZEN A G 7,50

.

GRAMMEL- & CHILI-FLEISCHKNÖDERL AUF SPECKKRAUT A C O 9,80

KALBSBEUSCHERL MIT KRÄUTERKNÖDERL UND WACHTELEI A C D G L O 13,90

DIM SUM MIT KALBSBRIES, FLUSSKREBSEN IM LEMONGRASS-FONDS A B O 16,80

GEBRATENER OKTOPUS MIT ARTISCHOCKEN, PARADEISER UND BASILIKUM A C G O R 15,90

.

STEINPILZ-CANNELLONI AUF MANGOLD A C G 18,90

GEBRATENER SAIBLING MIT ERBSEN-KOHLRABI-ZITRONEN GEMÜSE A C D G L O 24,00

KALBSBUTTERSCHNITZERL MIT EIERSCHWAMMERL, LIEBSTÖCKL UND ERDÄPFELPÜREE G O 19,80

BRATL VOM DUROC SCHWEIN MIT PAK CHOI UND GRAMMEL-KNÖDEL A C F G O 18,90

BRUNNERS ZWIEBELROSTBRATEN MIT ERDÄPFELPÜREE A C G O 24,00

EIERSCHWAMMERLGULASCH MIT LIEBSTÖCKL, WACHTELEI UND BUTTERNÖCKERL A G O 17,90

RAGOUT VOM MAIBOCK MIT PILZEN UND SERVIETTENKNÖDEL A C G O 19,50

.

SPITTELBERG EISKAFFEE G 6,90

SORBETVARIATION O 9,50

LEMON-TARTE MIT MANGOSORBET A C G 8,50

FLÜSSIGER SCHOKOLADEKUCHEN MIT MANGOSALAT & TONKABOHNENEIS A C G F O 11,50

HEISSE LIEBE I WEISSE SCHOKOMOUSSE KUGELN MIT HIMBEEREN A C G 9,50

KNUSPRIGE SCHAUMROLLE MIT TOPFEN-INGWER-CREME UND ERDBEEREN A C G 9,50

TOPFENKNÖDERL MIT ERDBEERRAGOUT A C G 9,50

KAESEAUSSWAHL G H 12,90

COUVERT: 3,50

Allergeninformation:

A – Glutenhaltiges Getreide, B – Krebstiere, C – Ei, D – Fisch, E – Erdnuss, F – Soja, G – Milch oder Käse,
H – Schalenfrüchte, L – Sellerie, M – Senf, N – Sesam, O – Sulfite, P – Lupinen, Hülsenfrüchte, R – Weichtiere

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten auch Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess der Küche verwendet werden. Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind. Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften. Es gibt darüber hinaus auch noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten auslösen können.

Alle Preise in Euro, inklusive aller Steuern und Abgaben, exklusive Trinkgeld.

ROTISSERIE

RIND / BEEF

TAFELSPITZ VOM ANGUS BEEF MIT POMMES MAXIMES	25,00
MATU - DAS 8 WOCHEN GEREIFTE SIMMENTALER RIND MIT ERDÄPFELGRATIN	29,00
DREIERLEI GEMÜSE	4,50
RAHMFISOLEN	4,50
FRISCHE EIERSCHWAMMERL MIT KRÄUTER SAUTIERT	9,50

GEFLÜGEL

KNUSPRIGE UNWIDERSTEHICHE ENTE MIT ERDÄPFELKNÖDEL	24,00
CHILI-KRAUT	3,00
SPECK-KRAUT	3,00
CURRY-LINSEN MIT PAK CHOI	4,50



MENÜ

SALAT VOM OKTOPUS MIT MELONENKALTSCHALE OR 13,50

CEVICHÈ VON DER GOLDFORELLE AUF TAPIOKA-GURKEN UND KAVIAR A C D O 14,90

GEFÜLLTE ZUCCHINI-BLÜTE AUF EVI BACH'S FRÜHLINGSGEMÜSE & EIERSCHWAMMERL A C G L 16,90

REHSHLÖGL VOM MAIBOCK MIT SCHUPFNUDELN AUF INGWER-PREISELBEEREN A C G L 26,50

CREMESCHNITTE MIT ERDBEEREN A C G 8,50

4 GÄNGE € 59,-- | 5 GÄNGE € 69,--

COUVERT € 3,50