

UNSERE APERITIFEMPFEHLUNGEN

Mandois blanc de blancs Premier Cru	0,1 l	15,50 €
Bellini - Prosecco und weißem Pfirsich	0,1 l	8,00 €
Erfrischender Himbeer-Spritz	0,2 l	8,00 €
Glas Prosecco wahlweise verfeinert mit - Limone - Holunder - Cassis - Aperol	0,1 l	8,00 €
La Jara Spumante Pinot Grigio Rosé	0,1 l	9,00 €
“Hugo” “Hugo” alkoholfrei	0,2 l	8,00 €
Jörg Geiger Apfelsinfonie alkoholfrei	0,1 l	8,00 €

MENÜ

Garnelen im Kartoffelmantel
mit kleinem Salat und Mango-Chilly-Dip

Saltimbocca aus dem Kalbsrücken
auf Bandnudeln mit sautierten Pfifferlingen und buntem Gemüse

Marinierte Erdbeeren mit Vanilleeis und Sahne

58,50€

WEINEMPFEHLUNG

2022	Le Vent Dans Les Voiles Valérie Courrèges Vermentino
	0,25 l 8,50 €
	0,75 l 25,50 €

VORSPEISEN UND ZWISCHENGERICHTE

Burrata auf aromatischen San Marzano Tomaten mit Pistazienpesto	15,50 €
Gemischter Salatteller	7,50 €
Coppa di Parma in Orangenmarinade mit Rucola und gehobeltem Parmesan	17,00 €
Garnelen im Kartoffelmantel mit kleinem Salat und Mango-Chilly-Dip	18,00 €
Geschmälzte Maultasche mit Kartoffelsalat	9,50 €

SUPPEN

Cremesüppchen von frischen Pfifferlingen mit Croûtons und Schnittlauchsahne	9,50 €
Rinderkraftbrühe mit Flädle und Maultäschle	8,00 €

FISCHGERICHTE

Filet vom Zander auf rahmigen Pfifferlingen mit Tagliatelle und kleinen Gemüsen	35,50 €
--	---------

STEAKS VOM GRILL

Rumpsteak 200 g	28,50 €
Filetsteak 200 g	34,50 €
Gerne servieren wir Ihnen eine Beilage nach Wahl:	
Pommes frites, Bratkartoffeln	7,00 €
Gemischtes Gemüse oder Salatteller	7,50 €

VEGETARISCHE GERICHTE

Kartoffelgnocchi in Salbeibutter mit frischen Pfifferlingen, Kirschtomaten und gehobeltem Parmesan	19,50 €
---	---------

FLEISCHGERICHTE

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken mit Pommes frites	31,00 €
Zürcher Sahnegeschnetzeltes vom Kalbsrücken mit Kartoffelrösti	31,50 €
Zwiebelrostbraten mit Bratkartoffeln	31,00 €
„Tagliata“ – auftranchiertes Rumpsteak mit gegrilltem Gemüse, Rosmarinkartoffeln und Basilikum-Aioli	36,50 €
Geschmortes Lammhäxle auf rahmigen grünen Bohnenkernen mit Thymianjus und Gnocchi	30,50 €

SCHWÄBISCHE SPEZIALITÄTEN

Fleischkäse mit Zwiebeln Spiegelei und Bratkartoffeln	15,00 €
Maultaschen mit Ei gebacken, oder in der Brühe mit Kartoffelsalat	16,50 €
Unsere sauren Schweinenierle mit Bratkartoffeln und Blattsalaten	16,50 €
Zartes Wildragout in Wacholderrahm mit Spätzle vom Brett	28,00 €
Schienles Filetteller an Champignonrahmsauce marktfrisches Gemüse und Spätzle vom Brett	27,50 €

Gerne bieten wir Ihnen von allen Hauptgerichten auch kleinere Portionen an.

DESSERT

Tonkabohnen Panna Cotta mit Salzkaramellsauce	8,00 €
Marinierte Erdbeeren mit Vanilleeis und Sahne	11,00 €
Crème Brûlée mit hausgemachtem Sorbet	10,50 €
Zitronensorbet, aufgegossen mit Prosecco oder Vodka	6,50 €
„Despresso“ – ein kleiner süßer Abschluss – Espresso + Mini Dessert	6,00 €

Gerne servieren wir Ihnen nach dem Essen:

Espresso	2,80 €
Tasse Kaffee	2,80 €
Cappuccino	3,50 €

Wenn es noch etwas zum Abschluss sein darf,
bieten wir Ihnen sehr gerne
eine reichhaltige Auswahl an Digestiven
von unserem Schnapswagen an.