VORNE WEG

BREZEL
mit Obazda und Salzbutter
D,I1
3.90

2 WEIßWÜRSTE
mit süßem Senf
7,L
5.90

3 BRUSCHETTA
frische Tomatenwürfel mit Basilikum, Knobi und Olivenöl mariniert
auf knusprig lockerem Ciabatta mit gezupftem Mozzarella und Balsamico
VEGAN MÖGLICH
5,D,I1
9.90

HIRTENKÄSE AUS DEM OFEN
mit Kräuteröl, Tomaten, roten Zwiebeln und Oliven
dazu geröstetes Ciabatta und Babysalat in Balsamico Vinaigrette
6,D,G,I1,L
11.90

BAYRISCHER KÄSE-WURST-SALAT
Fleischwurst, Käse, Gewürzgurken, rote Zwiebeln
Brezel und Obazda
D,L,G,3
10.90

VITELLO TONNATO
zart gegartes Kalbsfleisch mit Thunfisch-Fenchelcrème,
Kapern und Rucola
A,B,D,G,L
14.90

GEBACKENE CAMEMBERT-SPITZEN
mit Preiselbeeren und einem kleinen Salat in Orangen-Vinaigrette
A,D,I1,L
9.90

BROTZEIT
Dreierlei belegtes Brot / geräucherter Schinken mit
Gewürzgurke, Camembert mit hausgemachter Zwíebelmarmelade
und Trüffelsalami, Grana Padano und Tomate
A,D,I1,L
10.90

VORNE WEG

TOMATE MOZZARELLA
Mozzarella auf Tomatencarpaccio in mediterraner Kräutervinaigrette
Rucola, Pinienkernen, Basilikum und geröstetem Ciabatta
D,I1,K,L
10.90

ANTIPASTI TELLER
gegrilltes und eingelegtes Gemüse
Paprika, Zucchini, Champignons, Aubergine, Wurzeln, Artischocken, Oliven
dazu Aioli und geröstetes Brot
A,G,I1,L
15.90

Mozzarella mit Zitronenöl
D
+5.50
Serranoschinken
2,3,A,D,L
+5.90
gehobelter Grana Padano
D,L
+1.90

TATAR VOM SIMMENTALER OCHSEN
Beef-Tatar mit eingelegten Zwiebeln und Salzgurken, Pommery-Senf,
gepoppten Kapern, einem Spritzer Cognac, dazu geröstetes Brot und Wachtel-Ei
A,I.1,L,G
15.90

CARPACCIO CLASSICO
rohes hauchdünn geschnittenes Rindfleisch vom heimischen Rind
mit Olivenöl, Grana Padano, Zitrone und Balsamico-Kaviar
2,D,G,L
14.90

ROTE BETE-CARPACCIO
in Feigen-Orangenvinaigrette, mit Walnüssen und karamellisiertem Ziegenkäse
D,G,L
11.90

MEERES-STULLE
Dreierlei belegtes Schwarzbrot
mit Räucherlachs, Matjesfilet aus dem Aalrauch
und Garnelen in Currymayonnaise
D,L,B
11.90

VORSPEISEN-SCHMANKERL-ETAGEREN

FÜR 2 PERSONEN

LAND & MEER

VITELLO TONNATO
zart gegartes Kalbsfleisch, Thunfisch-Fenchelcreme und Kapern

BEEF TATAR
mit eingelegten Zwiebeln, Salzgurken, Pommery-Senf,
gepoppten Kapern und Wachtel-Ei

MEERES-STULE
mit Räucherlachs, Matjesfilet aus dem Aalrauch
und Garnelen in Currymayonnaise
ofenfrische Ciabattabrötchen, Salzbutter und Aioli

dazu
geräucherter Schinken, Trüffelsalami und Grana Padano

A,B,I1,L,D,2,3

39.00

VEGI

CAPRESE
gelbe und rote Tomaten in Kräutervinaigrette mit Mozzarella,
Basilikumpesto, Rucola und Pinienkernen

ANTIPASTI GEMÜSE
gegrilltes und eingelegtes mediterranes Gemüse

BRUSCHETTA
frische Tomatenwürfel mit Basilikum, Knobi und Olivenöl mariniert

HIRTENKÄSE AUS DEM OFEN
mit Kräuteröl, Tomaten, roten Zwiebeln, Oliven
ofenfrische Ciabattabrötchen, Salzbutter und Aioli

A,D,I1,K4,L

33.00

SEELENWÄRMER

TOSKANISCHE TOMATENSUPPE
mit Mozzarella, Basilikum und Olivenöl
D,E
7.50

GETRÜFFELTE CHAMPIGNON-SELLERIESUPPE
mit Speckcrunch
2,3,D,E,I1
8.90

SCHWEIZER BERGKÄSESUPPE
mit Kräuter - Croûtons
D,E,G,I1
7.90

GRÜNZEUG

GEMISCHTER BERGGARTEN
gezupfte Blattsalate mit allerlei gesunden Sachen
(Gurke, Radieschen, Karotte, Tomate, Paprika)
mit Balsamicodressing und Brotcrunch
VEGAN
G,I.1,L
7.90 | 9.90

CAESAR SALAD
Romanasalat mit geröstetem Speck, Grana Padano,
Croûtons, Anchovis & Kapernäpfeln
2,3,A,B,D,I.1,L
9.90 | 12.90

WAHLWEISE DAZU
Backhähnchen
7, I.1
+7.90
gratinierter Ziegenkäse
D
+5.90
Mozzarella mit Zitronenöl
D
+5.50

AUS STALL UND WIESE

GEBRATENE MAISPOULADENBRUST
an cremiger Polenta, Ratatouille Gemüse, Basilikum Pesto und Parmesanchip
A,D,E,K4
23.90

SCHWEINSHAXE
mindestens 800g Rohgewicht, 20 Stunden Sous-Vide gegart und schwimmend ausgeknuspert, mit Apfel-Honig-Sauerkraut, Kartoffelpüree und Braunbiersauce
2,8,3,D,G,E,M
22.90
Auch als halbe Haxe möglich
17.90

WIENER SCHNITZEL
platt geklopftes Kalbsfleisch in Semmelbröseln paniert und in Butterschmalz ausgebacken, mit Zitronen gepoppten Kapern dazu Pommes und Gurkensalat
A,I1,L
29.90

KNUSPRIGES WIENER BACKHÄHNCHEN
in Panko gebackene Hähnchenteile mit kleinen gegrillten Kartoffeln, Joghurt-Zitronencrème, Kräutersalat mit Petersilie, Minze und Granatapfelkernen
D,A,I1
21.90

GESCHMORTE RINDERROULADE
gefüllt mit Speck, Zwiebel und Gewürzgurke
in Schmorsauce, dazu Kartoffelstampf und Rotkohl
2,3,8,D,E,G,L
25.90

TOMAHAWK VOM DUROC-SCHWEIN (400-500g)
mit Rahmmöhren, Kartoffelgratin und Pfeffersauce
D,L,G,3,I1
31.50

AUS STALL UND WIESE

WEIDE RIND
rosa gegartes Steak aus der Hüfte mit gebratenen Champignons,
Kartoffelgratin mit herzhaftem Käse überbacken und Sauce Bernaise
A,D,E,G
31.90

GEBRATENE KALBSLEBER
mit Calvadosjus, Kartoffelpüree, gebratenem Apfel und Röstzwiebeln
E,D.I1,M
21.90

SCHWEINEFILET MEDAILLONS VOM LANDSCHWEIN
mit Pfefferrahmsauce, Kartoffelrösti und grünen Speckbohnen
2,3,7,D,E,I1,G
21.90

GEBRATENER LEBERKÄSE
mit Sauerkraut, Bratkartoffeln, Spiegelei und Braunbiersauce
2,3,A,E,G,L,
17.90

FLEISCHPFLANZERL BURGER
lockere Frikadelle vom Rind mit Camembert überbacken im Laugen-Burgerbun,
Senf, Preiselbeeren, geschmorten Zwiebeln, Salat und Gewürzgurke
dazu Pommes mit Mayo und Ketchup
1,2,3,A,D,E,G,I1
18.90

24 H BEEF
zart geschmortes Schaufelstück vom Freiland-Rind, in kräftiger Rotweinsauce mit
cremiger Maispolenta, wildem Brokkoli und gegrillten Möhren
D,E,G,I1,M
29.90

SCHNITZEL VOM SCHWEIN
handgeklopft und schwimmend ausgebacken dazu Pommes mit Ketchup und Mayo
A,D,E,I1
19.90

WAHLWEISE DAZU

Pfeffersauce +1.90 / Möhren in Rahm +3.90 / Kleiner Gurkensalat +2.50
Gebratene Champignons mit Zwiebeln +3.90 / Bernaise +2.50

AUS SEE UND MEER

LACHSFILET
unter der Kräuterkruste an mediterranem Gemüse mit Rosmarinkartoffeln, Paprika-Tomatensauce
B,E,I1,D,K4
25.90

DER NORDEN GRÜßT DIE ALPEN
im Ganzen gebratene Kutterscholle dazu Bratkartoffeln, Gurkensalat und Zitronen-Butter
B,2,3,I1,L
28.90

FISH & CHIPS
in Bierteig gebackenes Seelachfilet mit Gurken-Schmandsalat, Pommes und hausgemachter Remouladensauce
A,B,I1,L
17.90

TAGLIATELLE SALMONE
Lachs Cubes in Zitronenrahmsauce mit frischen Bandnudeln, Babyspinat und Cherrytomaten
A,B,D,E,I1
21.90

VEGI & PASTA

KAS-SPATZEN
Eierspätzle mit reichlich Käse, Röstzwiebeln und Frühlingslauch dazu servieren wir einen kleinen Salat
A,D,I1,G,L
18.50
mit gebratener scharfer Salami
+1.90

STEINPILZ-RAVIOLI
in Trüffelrahmsauce mit Frühlingslauch Cherrytomaten und Babyspinat
A,E,G,I1
19.90

WAHLWEISE DAZU
Rinderstreifen +6.90

VEGI & PASTA

PASTA ARRABIATA

VEGAN OHNE GRANA PADANO

Frische Pasta in würziger Tomatensauce mit Knoblauch, Chili, Paprika, frischen und getrockneten Tomaten, Oliven, frischem Rucola und geriebenem Grana Padano

6,E,I1

13.90

WAHLWEISE DAZU

zarter Mozzarella

D

+5.50

gebratene Garnelen

C

+7.90

SPINAT-KNÖDEL

mit brauner Butter in Parmesansauce, frischem Babyspinat und Tomate

A,D,I1

15.90

VEGAN GEBACKENER BBQ BLUMENKOHL

in Bierteig auf Babaganusch (Auberginenhummus),
Ofen-Süßkartoffel mit Wildkräutersalat und Granatapfelkernen

F,L I1

17.90

VEGANER ROTE BETE BURGER

Patty aus Roter Bete im Laugenbrötchen mit veganer Merrettichcreme, Salat, Tomate, Salzgurke, gepickelte rote Zwiebeln
dazu Pommes mit Mayo & Ketchup

1,2,3, I1,L

17.90

VEGANES "PLANTED CHICKEN" GESCHNETZELTES

in Champignonrahmsauce mit Tomaten, Babyspinat und Kartoffelrösti

E,G,M

12.90

BRIZZA & PINSA

Die **BRIZZA** ist rund, aber halt keine Pizza, denn anders als eine Pizza, hat Sie einen bauchigen Brezelrand, der außen knusprig und innen fluffig ist. Ein echter Laugenteig eben.

BRIZZA HAXE
Schmand | körniger Senf | Haxenfleisch | Sauerkraut
gepickelte rote Zwiebeln | Obatzda
2,3,D,I1,G
16.90

BRIZZA CAMEMBERT
Schmand | Camembert | Birne
Preiselbeeren | Walnüsse
D,7,I.1,K3
15.90

BRIZZA LACHS
Schmand | Lachswürfel | Apfel Senf-Chutney
Kirschtomaten | schwarzer Pfeffer | Dill
G,D,I1
16.90

Das Besondere an der **PINSA** ist unter anderem ihr Teig. Denn Pinsateig wird aus einer Mischung von Weizen-, Soja- und Reismehl hergestellt. Diese Mischung macht den Teig leichter und bekömmlicher.

PINSA SERRANO
Schmand | Rucola | Mozzarella | Serrano-Schinken | Cherrytomaten
D,I1,2,3
16.90

PINSA ANTIPASTI
Schmand | gegrilltes und eingelegtes Gemüse | Rucola | Grana Padano
A,K4,I1,D
15.90

DESSERT

TIRAMISU CLASSICO IM GLAS
luftig geschichtete Mascarponecreme mit in Espresso & Amaretto (nicht zu wenig)
getränktem Löffelbiskuit und Amarettinieis
9,A,D,I.1
9.90

KAISERSCHMARRN
mit Staubzucker, Mandeln und Rosinen (oder ohne!)
in Butter gebacken, mit Apfelmus und Vanille-Eis serviert
5,A,D,I1,K1
12.50

MOUSSE AU CHOCOLAT
luftige Mousse von Bitterschokolade
im Weckglas serviert
A, D
6,90
Noch besser … !
getoppt mit unserem hausgemachtem Eierlikör
+1.50

SPAGHETTI-EIS
Vanilleeis und geschlagener Obers, Waldbeerensauce
verfeinert mit weißen Schokoladenraspeln
D
9.90

CRÈME BRÛLÉE
von der Tonkabohne
D,I, K2,A
6.90

APFEL-CRUMBLE
mit Hafercrunch und Vanilleeis
14
7.90

1 mit Farbstoff(en)
2 mit Konservierungsstoff(en)
3 mit Antioxidationsmittel
4 mit Geschmacksverstärker(n)
5 mit Schwefeldioxid
6 mit Schwärzungsmittel
7 mit Phosphat
8 mit Milcheiweiß
9 Koffeinhaltig
10 chininhaltig
11 gewachst
12 mit Taurin
13 Enthält Phenylalaninquellen
14 mit Süßungsmittel

A mit Ei
B mit Fisch
C mit Krebstieren
D mit Milch
E mit Sellerie
F mit Sesam
G mit Schwefeldioxid und Sulphite
H mit Erdnüssen
I mit Glutenhaltiges Getreide
- I1 Weizen
- I2 Roggen
- I3 Gerste
- I4 Hafer
- I5 Dinkel

J mit Lupine
K mit Schalenfrüchten
- K1 Mandel
- K2 Haselnuss
- K3 Walnuss
- K4 Cashewnuss
- K5 Pecannuss
- K6 Paranuss
- K7 Pistazie
- K8 Macadamianuss

L mit Senf
M mit Sojabohnen
N mit Weichtieren

ERLÄUTERUNG ZUR KENNZEICHNUNG DER ZUSATZSTOFFE UND DER 14 HAUPTALLERGENE

Alle unsere Produkte können Spuren von Weizenglutenen enthalten, da wir ein mehlverarbeitender Betrieb sind und Kreuzkontaminationen nicht ausgeschlossen werden können

Alle Preise verstehen sich in EURO inklusive des Services und der jeweils gültigen Mehrwersteuer.