

Vorspeisen

Kräutergarten Vorspeisensalat mit hausgemachtem Himbeerdressing und gerösteten Körnern	6,80
Sülze, Miniwrap, Tatar und Praline vom Angus Roastbeef	13,80
Dreierlei vom Lachs mit Wasabicingre und Rettich	12,90

Suppen

Consommé vom Bison mit Tatar und Wabenchip	7,80
Cremesuppe von der Pastinake mit Kräuterseitlingen	6,50

Vegetarisch

Kartoffelroulade mit Kräutersoße Gemüse und Rösti	13,90
--	-------

Fisch

Geflammte Makrele auf gelber Paprikasoße, Gemüse, Tarowurzel und Fenchelflan	23,80
Gefülltes Saiblingsfilet mit Gemüse Couscous Zucchini und Tomaten	22,90

Fleisch

Gebratene Kalbsleberscheiben, Cidrejus glasierte Apfelspalten, Röstzwiebeln, Kartoffelpüree und Salat	18,50
Geschmorter Rehbraten in Wacholdersoße, Kräuterseitlinge, Rotkrautflan, Kartoffelroulade	21,80
"Wiener Schnitzel" vom Kalb mit Rösti Preiselbeeren und Salat	18,80
Angus Rumpsteak, grüne Pfeffercreme, Oliven, Kräutertapenade, Gemüse und Röstkartoffeln	23,80
Lammrücken unter der Kräuterkruste, Rosmarinjus, Gemüse und Rösti	24,90

Dessert

Hausgemachte Eis und Sorbets pro Kugel	1,50
Schokoladenmousse, Rüblikuchen, Zitronensorbet, Kokosnuss und Ananas	8,90
„Kräutergarten Dessertvariation“ Kalte und warme Naschereien aus unserer Patisserie	9,50