

# Sonntagskarte



Feine Spargelsuppe

\* \* \*

Schweine - Menü

**Krusten-Braten**

15,00

Kartoffelklöße und Gemüse

entweder

Lamm - Menü

Keule mit Bärlauch

18,00

Spätzle und Gemüse

wahlweise

Rind - Menü

Rinderbrust durchwachsen gekocht mit Meerrettichsoße

18,00

Kartoffeln und Gemüse

wahlweise

Wild - Menü

Wildbraten

19,00

Rotkohl und Klöße

\* \* \*

Kleine – Nachspeise



Suppen	Rinderbrühe mit <b>Gemüse-Streifen</b>	2,90
	Kremsuppe vom <b>Bärlauch</b>	3,50
	Klare <b>Ochsenschwanzsuppe</b>	3,90
Salate	Frühlingsalate mit <b>Schweizer Berg-Käse</b> aus Bio Herstellung	6,50
	Blattsalate mit <b>Räucherforelle</b>	8,00
Hauptgerichte	<b>Rumpsteak</b> mit Kartoffelstäbchen und gemischte Salate	17,00
	<b>Feines Lammgeschnetzeltes</b> mit Basmatireis und Gemüse	19,00
	<b>½ Pfund Deutscher Spargel</b> mit Holländischer Soße	
	<b>Schweinelende</b> und Kartoffeln	22,50
	<b>Lammrücken</b> aus Bio Haltung mit Spätzle und Gemüse	21,00
	<b>Rinderfilet</b> mit Kartoffelstäbchen und feine Salate	23,50
Fische	<b>Bachsaibling „blau „</b> anbei Butter, Salzkartoffeln und Salat	17,00
	<b>Regenbogen Forelle gebraten</b> dazu Kartoffeln und feine Salate	17,00
	<b>Lachsforellen Filet</b> dazu Basmatireis und Blattsalate	17,00
Nachspeisen	<b>Rote Grütze</b> mit Vanilleeis und Sahne	4,50
	<b>„Gigolo“</b> Schokoeis mit Schoko-Sahne-Trester	7,00
	<b>Zitronen Krem</b>	7,00

