

Hausgemachte Suppen

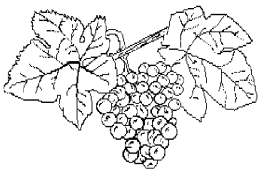
	€
Allgäuer Flädlesuppe	4,50
Kalte Tomatensuppe Gazpacho Pikante Sommersuppe nach spanischer Art	5,50

Vorspeisen

Bündnerfleisch und Seranoschinken mit Mixed Pickles	12,-
Rose vom hausgebeizten Kräuterlachs auf Kartoffelpuffer mit nordischer Senf-Dillsauce	11,50
Marktfrischer bunter Salat	5,-

Schweizer Rösti-Spezialitäten zubereitet nach Omas überlieferten Rezepten

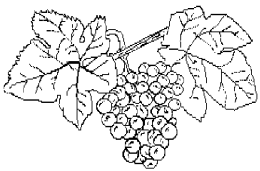
Schwyzter Äpler-Rösti Speckrösti mit Käse überbacken, Spiegelei und bunter Salatteller	13,50
Glarner Ziger-Rösti Rösti mit Zwiebeln, Speckscheiben und original Glarner Schabziger, dazu bunter Salatteller. (Ziger ist ein würziger Kräuterkäse der Magerfettstufe aus Glarus in der Schweiz)	13,50
Gemüserösti mit Kräuterquark Kartoffelrösti mit Gemüsestreifen, dazu bunter Salatteller *[Vegetarisch; auch als Trennkost geeignet (ohne Kräuterquark)]	13,50
Rösti „Feurio“ Kartoffelrösti mit pikant-scharfem Tomaten-Paprikagemüse, dazu bunter Salatteller *[vegetarisch aber scharf]	13,50



Hauptgerichte

	€
Filet vom oberschwäbischen Landschwein mit Pfeffersauce, Blumenkohlröschen und Pommes frites	18,- 16,-
Knusprig gebratene Maishähnchenbrust auf pikantem Pfannengemüse, Basmatireis	16,-
Kalbstaufelspitz-Scheiben an Kräutervinaigrette garniert mit Salatbouquet, dazu Rosmarinkartoffeln	16,-
Züri - Gschnetzlets fein geschnetzelt Kalbfleisch an Champignonsrahmsauce nach Zürcher Art dazu Berner Rösti	21,50 19,50
Saftiges Entrecôte vom Grill mit hausgemachter Kräuterbutter und Pommes frites	24,- 22,-
Mehr Aufwand durch Umbestellung oder Beilagenänderung berechnen wir mit einem Aufpreis	1,50

Herkunft: Rind- und Kalbfleisch - Allgäu | Schwein - Oberschwaben | Hähnchen - France



Fisch

Zartmilde **Matjesfilets** mit dreierlei Saucen

€

klassisch mit Sauerrahm, exotisch mit Currysauce, prickelnd mit Chilisenf,
dazu neue Kartoffeln

14,-

Unsere Spezialität

Forellenfilet in der **Kartoffelkruste**
mit einer feinen Kräuterrahmsauce
und buntem Salat

20,-

Kleine Portion 18,-

Nachspeisen

Erfrischendes **Himbeersorbet** mit Sekt

4,80

Dreierlei vom hausgemachten Halbgefrorenen

Löwenzahnhonig-, Schokoladen- und Mango-Passionsfrucht-Parfait, garniert mit Sahne

5,90

Allgäuer **Apfelspätzle** mit Vanillesauce

Kein „arme Leut“-Essen, sondern eine Delikatesse der süßen Art.

5,50

Moschküachle mit Zimetzucker

Eine Sünde wert. Wie früher, sooo gut

Kleine Portion

5,30

4,20

Wenn Sie an **Allergien / Unverträglichkeiten** leiden, fragen Sie uns, wir bemühen uns, ein passendes Essen für Sie zu finden.