

Hausgemachte Suppen

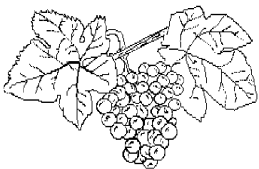
	€
Allgäuer Flädlesuppe	4,50
Kapfholzer Gemüsesuppe mit gerösteten Brotwürfelchen	4,20
Topinambur-Rahmsuppe mit Curry und Garnelen	5,-

Vorspeisen

Rose vom hausgebeizten Kräuterlachs auf Kartoffelpuffer mit nordischer Senf-Dillsauce	11,-
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

€

Kotelett vom Landschwein mit Senf-Kräuterkruste gebraten 15,-

Gemüse und Pommes frites

Knusprig gebratene Maispouardenbrust 15,50

mit fruchtiger Currysauce, Basmatireis

Tafelspitz vom Allgäuer Milchkalb 16,-

mit Meerrettich, Rahmspinat und Schwenkkartoffeln

Kleine Portion

14,-

Züri - Gschnetzlets 21,50

fein geschnetztes Kalbfleisch an Champignonsrahmsauce nach Zürcher Art

dazu Berner Rösti

kleine Portion

19,50

Saftiges Entrecôte vom Grill 24,-

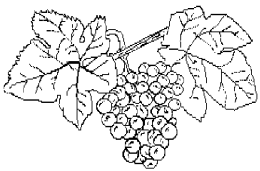
mit hausgemachter Kräuterbutter und Pommes frites

kleine Portion

22,-

Mehr Aufwand durch **Umbestellung** oder **Beilagenänderung** berechnen wir mit einem Aufpreis 1,50

Herkunft: Rind- und Kalbfleisch - Allgäu | Schwein - Oberschwaben | Pouardenbrust vom Huhn in Frankreich



Fisch

Schottisches **Lachsfilet** vom Grill

mit Gemüsestreifen, Kräuterbutter und Kartoffeln

Kleine Portion

€
19,-
17,-

Unsere Spezialität

Forellenfilet in der **Kartoffelkruste**

mit einer feinen Kräuterrahmsauce
und buntem Salat

20,-

Kleine Portion 18,-

Nachspeisen

Erfrischendes **Cassissorbet** mit Sekt

4,80

Dreierlei vom hausgemachten Halbgefrorenen

Löwenzahnhonig-, Schokoladen- und Mango-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.