

## *Menue 1*

*Kürbiscrèmesuppe*  
*mit gerösteten Kürbiskernen*

\*\*\*

*gemischter Salat*

\*\*\*

*Schweinefilet in Champignonsoße*  
*oder*

*Hechtfilet in Rieslingsoße*

*dazu*

*Spätzle, Pommes, Reis und bunte Gemüseplatte*

\*\*\*

*Buttermilchmousse im Glas*  
*mit Himbeersoße*

35,- €

## *Menue 2*

### *Festtagssuppe*

*(Flädle und Markklößchen)*

\*\*\*

### *gemischter Salat*

\*\*\*

*geschmorte Rinderschulter an Burgundersoße*

*oder*

*Lachsfilet an Lauchgemüse*

*dazu*

*Spätzle, Pommes, Kartoffeln und bunte Gemüseplatte*

\*\*\*

*karamellisierte Ananas mit Vanilleeis*

33,- €

## *Menue 3*

*frische Wildkräuter*

*an weissem Balsamico-Dressing*

*mit Bio-Ei und Walnüssen*

\*\*\*

*Pollo fino in Paprikacrème*

*oder*

*Hechtfilet an Limettensoße*

*dazu*

*Spätzle, Pommes, Reis und bunte Gemüseplatte*

\*\*\*

*hausgemachtes Walnussparfait*

33,- €

*Menue 4*

*kleiner Feldsalat  
mit Speck und Croutons*

\*\*\*

*paniertes Schweineschnitzel oder Putenschnitzel  
dazu  
Spätzle, Pommes, Kroketten und bunte Gemüseplatte*

\*\*\*

*Waffel mit Vanilleeis  
und Apfelkompott*

32,- €

## *Menue 5*

*Kartoffel-Biersuppe  
mit Speck und Schnittlauch*

☆☆☆

*gemischter Salatteller*

☆☆☆

*Badischer Sauerbraten  
mit  
Nudeln, Kartoffelklößen und Apfelrotkohl*

☆☆☆

*hausgemachtes Zimtparfait  
mit heissen Zwetschgen*

33,-€

## *Menue 6*

*Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle*

\*\*\*

*kleiner Feldsalat  
mit Speck und Croutons*

\*\*\*

*Wildschweinbraten an Waldpilzsoße*

*dazu*

*Spätzle, Kartoffelklöße und Apfelrotkraut*

\*\*\*

*hausgemachte Dessertvariationen*

42,- €

*Menue 7*

*Kartoffelrahmsuppe  
mit Räucherlachs*

☆☆☆

*Wildkräutersalat  
an weissem Balsamico-Dressing  
mit karamellisierten Walnüssen und Bio-Ei*

☆☆☆

*Kalbsfilet im Speckmantel  
dazu  
bunte Gemüseplatte und Kartoffelgratin*

☆☆☆

*Crème brûlée*

48,-€