

## Klassiker à la Carte

### Nüsslisalat

an Hausdressing  
mit gehacktem Freiland-Ei  
und knusprigen Croûtons

16

oder

mit gebratenen Pilzen  
und Speck

18

### Schottischer Rauchlachs

mit Meerrettich-Schaum, gepickelten Radiesli,  
Apfel-Chutney, Dill-Öl, frittierten Kapern  
und Brioche-Toast

23

\*\*\*

### Steinpilz-Ravioli

an Salbeibutter  
auf sautiertem Lauch, mit Kürbis-Würfeln,  
Preiselbeeren und Belper Knolle

als Vorspeise 24  
als Hauptgang 38

### Wild-Hacktätschli mit Birne

an Wildrahmsauce und gebratenen Pilzen  
serviert mit Speck-Rosenkohl und Quark-  
Spätzli

normale Portion 42 (2 Stk.)  
kleine Portion 35 (1 Stk.)

### Gebratenes

### Swiss Prime-Rindsentrecôte

mit einer würzigen Café de Paris-Butter  
überbacken, knusprige Streichholzkartoffeln  
und Saisongemüse

180 gr. / 54

120 gr. / 48

### Kalbs-Ragoût nach Grossmutter's Art

Gemütlich geschmort, mit würziger  
Rotweinsauce, gebratenem Speck,  
Perlzwiebeln und Croûtons  
serviert mit Safran-Risotto  
und buntem Gemüse

44

## Mittagsangebot

### Tagessuppe

Gersten-Gemüsesuppe  
mit Rahm

9.50

### Tagessalat

Bunter Blattsalat an Hausdressing  
mit Brotcroûtons

9.50

### Tages Fleisch

Kalbsbratwurst an Zwiebelsauce  
mit buntem Gemüse  
und Kartoffel-Puffer

28

### Tages Fisch

Gebratenes Kabeljaufilet  
an Currysauce  
mit Coco-Bohnen und Basmatireis

33

### Tages-Vegi

Sautierte Kartoffel-Gnocchi  
mit mediterranem Gemüse  
und Salbei-Butter

25

### Tages-Dessert

Ba Ba getränkt  
in Zitrusfrucht-Sirup  
mit Mango-Sorbet

10.50

### Wein-Empfehlung

Edition Emma rot 2019  
Roland Lenz, Uesslingen

8.50 dl / 58 Fl.

Preise inkl. 8.1% MwSt.