

# Speisekarte

<i>Rinderkraftbrühe mit Flädle</i>	<i>7,90</i>
<i>Spargelcremesuppe</i>	<i>8,90</i>
<i>Gemischter Salat</i>	<i>8,90</i>
<i>Beilagensalat</i>	<i>6,60</i>
<i>Salatteller mit Gekochtem Schinken, Ei, Käse und Brot</i>	<i>16,80</i>
<i>Salatvariation mit Fleischmedaillons, Spargeln und, Erdbeeren, gerösteten Kernen und Brot</i>	<i>23,50</i>
<i>Panierte Schnitzel vom Schweinerücken, Pommes-Frites und Salat</i>	<i>22,50</i>
<i>Schweinerückensteak an Cognacrahmsauce, Pommes-Frites</i>	<i>23,00</i>
<i>2 Gemüseschnitzel (vegan) mit Pommes-Frites</i>	<i>19,50</i>
<i>Käsespätzle mit Zwiebeln und Knoblauch</i>	<i>16,00</i>
<i>Cordon bleu vom Schweinerücken mit Pommes-Frites und Salat</i>	<i>28,00</i>
<i>Schweinefiletmedaillons an Calvadosrahmsauce, Spätzle, Bohnen</i>	<i>29,00</i>
<i>Schweinefiletmedaillons auf Toast, mit Spargeln und Sc.Hollandaise überbacken</i>	<i>27,50</i>
<i>Geschnetzeltes Schweinefilet an Meauxsenfsauce, Spätzle</i>	<i>25,80</i>
<i>Entrecôte „Grain fed“ mit Kräuterbutter, Pommes-Frites und Salat</i>	<i>37,80</i>
<i>Cordon bleu vom Kalb, mit Pommes-Frites und Salat</i>	<i>36,50</i>
<i>Rinderzunge an Madeirasauce, mit Spätzle und Bohnen</i>	<i>29,00</i>
<i>Kalbsschnitzel mit Spargeln, Rosa Pfefferrahmsauce, mit Spätzle serviert</i>	<i>37,50</i>
<i>Bauernrösti mit Zwiebeln, überbacken mit Schinken und Käse, Spiegelei</i>	<i>19,00</i>
<i>Kalbskopf und Zunge en tortue, mit Butterrösti</i>	<i>29,50</i>
<i>1 Paniertes Schnitzel vom Schweinerücken mit Brot</i>	<i>13,50</i>
<i>Rumpsteak „Grain fed“ mit hausgemachter Kräuterbutter und Brot</i>	<i>26,50</i>
<i>Williams-Toast mit Gekochtem Schinken und Birnen, mit Käse überbacken</i>	<i>16,00</i>
<i>1 Paar Buurewüstli mit Meerrettich 5), und Brot</i>	<i>11,50</i>
<i>Wurstsalat mit Brot</i>	<i>11,80</i>
<i>Garnituren teilweise mit Gurken 1) 2) 3)</i>	

*Je nach Betriebssituation erlauben wir uns eine kleinere Karte auszulegen*

*Gerne servieren wir Ihnen fast alle Gerichte als kleine Portion oder als Kinderteller  
Ihre nicht verzehrten Speisen verpacken wir gerne und berechnen 0,50 Euro/Verpackung*