

Vorspeisen

TAGESSUPPE

7.–nach Empfehlung

GRÜNER SALAT

..... 10.–

GEMISCHTER SALAT

12.–

SERVIETTENKNÖDEL-CARPACCIO

an Schalottenvinaigrette mit
kleinem Salatbouquet..... 13.–

CAESARS SALAD

mit Speck, Croûtons, Pouletstreifen,
Ei und Parmesan

16.–als Vorspeise

22.–als Hauptgang

*Lasst's
euch
schmeck'n*



Hauptgänge

BLACK ANGUS BURGER

(Bio vom Eichberg)

in hausgemachtem Brot mit Cheddar-Käse,
Speck, Röstzwiebeln und Pommes

26.–

SCHWEINEFILETMEDAILLONS

an Schwammerlsauce und

35.– Spätzle und Gemüse

ZWIEBELROSTBRATEN

mit Bratkartoffeln

38.– und Mischgemüse

RAVIOLI «ART DES HAUSES»

auf Tagesempfehlung

als Vorspeise 16.–

als Hauptgang 26.–

BANDNUDELN

mit Pouletbruststreifen, Olivenöl,

Chnobl und Peperoncini 27.–

WIENER SCHNITZEL (KALB)

mit Preiselbeeren und Kartoffelsalat 35.–

mit Pommes 37.–

RINDS-ENTRECÔTE

mit pikanter Kräuterbutter überbacken

Kroketten und Mischgemüse 40.–

Vegetarisch

GEBRATENE SERVIETTENKNÖDEL

20.– mit saisonalen Pilzen

KÄSESPÄTZLE

22.– mit Röstzwiebeln

KATHI'S HAUSGEMACHTER VEGI-BURGER

in hausgemachtem Brot mit Cheddar-Käse,

Röstzwiebeln und Pommes 22.–

bei Beilagenänderungen +2.–



Desserts

GEBRANNTÉ CRÈME
8.– mit Vanilleglacé

APFELKÜCHERL
12.50 mit Zimt-Zucker
und Vanilleglace

VERMICELLE
9.–
7.– kleine Portion

DUNKLES SCHOGGIMOUSSE
im Glas 11.–

KATHI'S SCHMANKERL
Kaiserschmarrn mit Apfelmus
(auf Wunsch auch ohne Rosinen)
ab 2 Personen (15 Min. Wartezeit)
pro Person 12.–

NESSELRODE
..... 12.–
kleine Portion 10.–

Glacés und Sorbets

Rahmglacé: Vanille, Schokolade, Erdbeere, Caramel, Stracciatella, Kaffee
Sorbet: Zitrone, Zwetschge, Passionsfrucht

Zusätzliche hausgemachte Glacés und Sorbets auf Empfehlung

pro Kugel 3.50
Schlagrahm 1.–



Preise in CHF inkl. MwSt

Bei Allergien oder Intoleranz wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter!