

## Vorspeisen

**Vitello Tonato** 13,90€  
*Thunfischcreme / Kapern / Rucola / Balsamico-Dressing*

**Knuspriger Lachsрrösti** 16,90€  
*mit Kartoffelрrösti und jungem Blattspinat /  
hausgeräuchertem Lachs / gratiniert mit Sauce Hollandaise  
knackige Frühlingssalate in Hausdressing*

## Suppe

**Cremesuppe vom Hokkaidokürbis** 8,90€  
*mit gerösteten Kürbiskernen und steirischem Kürbiskernöl*

**Kartoffel Steinpilzsuppe** 8,90€  
*mit grossem Speck und Croûtons*

## Hauptspeisen

**Gebratene Medaillons vom Schweinefilet** 26,90€  
*auf Pfefferrahm mit Speckbohnen und Bratkartoffeln*

**Wiener Schnitzel vom BioKalb** 25,90€  
*Mit Wildpreiselbeeren, Bratkartoffeln und winterlichem  
Salat*

**Gegrilltes Filet vom Norweger Lachs** 28,90€  
*auf Champagnersauce mit mediterranem Gemüse und  
Rosmarinkartoffeln*

**Knuspriger Gänsebraten -Brust und Keule-** 37,90€  
*Mit Marzipanbratapfel / glacierten Maronen/  
Apfelrotkraut und Kartoffelknödel*

**Filet vom Black Angus Rind** 37,90€  
*in Rotweinsauce mit Speckbohnen und Bratkartoffeln*

## Dessert

**Crème Brûlée** 8,90€  
*frisch marinierte Erdbeeren und Vanilleeis*

**Nussknackerbecher „Rustique“** 8,90€  
*mit Schokoladeneis / Vanilleeis / gerösteten Nüssen / Sahne  
Krokant und Schokoladensauce*