

## UNSERE KLASSIKER

Geschmortes Kalbskopfbäggli  
dazu Kartoffelstampf mit frischen Kräuter  
48.-

---

Gebraten Wachtel mit Portweinjus  
dazu Weissweinrisotto & Bohnen  
42.-

---

Milken-Ragoût mit Morcheln an Champagnersauce  
serviert mit Reis  
42.-

---

Kalbs-Nieren-Tranchen mit Moutarde de Meaux  
und Rösti  
39.-

---

Hacktätschli aus «**Natura Beef**» vom **Loohof Regensburg**  
mit Pilzrahmsauce, dazu Pommes Frites & Rüepli  
36.-

## «AKTUELL»

Gebratene Kalamares-Ringe  
mit oder ohne Salatbouquet  
22.-

---

Melone mit Serrano-Schinken  
18.-

---

Tomaten-Salat mit Büffel-Mozzarella  
und Basilikumsorbet  
17.-

---

Wienerschnitzel (Kalb) mit Kartoffelsalat  
39.-

---

Reh-Medaillon (von der Lägern) an Holundersauce  
dazu Spätzli & Bohnen  
48.-

*Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen  
auslösen können, informieren wir Sie auf Anfrage gerne.*