

UNSERE KLASSIKER

Geschmortes Kalbskopfbäggli
dazu Kartoffelstampf mit frischen Kräuter
48.-

Gebratene Wachtel mit Trüffeljus
dazu Weissweinsrisotto & 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 Kartoffelstock & Rüebl
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.*