

Vorspeisen

TAGESSUPPE
8.–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
23.–als Hauptgang

*Lasst's
euch
schmeck'n*



Hauptgänge

BLACK ANGUS BURGER

(Bio vom Eichberg)

in hausgemachtem Brot mit Cheddar­käse,
Speck, Röstzwiebeln und Pommes

27.50

SCHWEINEFILETMEDAILLONS

an Schwammerlsauce

38.- mit Serviettenknödel und Gemüse

ZWIEBELROSTBRATEN

mit Spätzle

40.- und Mischgemüse

RAVIOLI «ART DES HAUSES»

auf Tagesempfehlung

als Vorspeise 18.-

als Hauptgang 28.-

BANDNUDELN

mit Pouletbruststreifen, Olivenöl,

Chnobl und Peperoncini 29.-

WIENER SCHNITZEL (KALB)

mit Preiselbeeren und Kartoffelsalat 36.-

mit Pommes 38.-

RINDS-ENTRECÔTE

mit pikanter Kräuterbutter überbacken

Kroketten und Mischgemüse 42.-

Vegetarisch

GEBRATENE SERVIETTENKNÖDEL

22.- mit saisonalen Pilzen

KÄSESPÄTZLE

23.- mit Röstzwiebeln

KATHI'S HAUSGEMACHTER VEGI-BURGER

in hausgemachtem Brot mit Cheddar­käse,

Röstzwiebeln und Pommes 23.-

bei Beilagenänderungen +2.-



Desserts

GEBRANNTÉ CRÈME

9.- mit Vanilleglacé

MINI-DESSERT

6.- dunkles Schoggimousse im Glas

APFELKÜCHLI MIT ZIMT-ZUCKER

mit Vanilleglacé..... 11.50

mit Vanillesauce..... 12.-

KATHI'S SCHMANKERL

Kaiserschmarrn mit Apfelmus
und Zwetschgenkompott
(auf Wunsch auch ohne Rosinen)
ab 2 Personen (15 Min. Wartezeit)

pro Person..... 12.50

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!