

HAUPTSPEISEN

“Lieblingsgerichte unserer Gäste – Klassiker, die immer wieder begeistern”

KÄSEKNÖPFLI

frische Knöpfli mit Mozzarella, Parmesankäse, Sahne, Lauchzwiebeln
und dazu unser kleiner Salat
18.90

RISOTTO BROCCOLI

unser hausgemachtes Waldpilzrisotto mit Butter-Broccoli und einer
hausgemachten, veganen, dunklen Sauce vegetarisch mit Käse / vegan ohne Käse
Bitte dem Service Bescheid geben!
19.90

HÄHNCHEN AN RISOTTO

ausgelöster Hähnchenoberschenkel aus dem Ofen, dazu unser hausgemachtes
Waldpilzrisotto und eine dunkle, hausgemachte Sauce
20.90

BOLOGNESE

mit frischen Nudeln, fein gewürztem Hackfleisch in einer aromatischen
Tomatensauce, bestreut mit Parmesanflocken
21.90

HÄHNCHEN PAPRIKASCH

zartes Hähnchenoberschenkel, Paprika, Zwiebeln in einer cremigen Soße
nach ungarischer Art, serviert mit Butterknöpfle
20.90



= vegan



= vegetarisch

Barrique Gewölbe

CHILI HONIG HÄHNCHEN

zarter Hähnchenoberschenkel mit einer köstlichen feurigen Chili - milden Honig
Marinade, serviert mit Maisreis
20.90

WIENER SCHNITZEL

immer frisch paniertes und in der Pfanne ausgebackenes Kalbsschnitzel,
dazu Senfkartoffelsalat, Zitrone, Preiselbeeren und einen kleinen Salat
mit unserem Hausdressing
25.90

CORDON BLEU

mit aromatischem Schinken und Käse gefülltes Schnitzel aus Kalbsfleisch,
traditionell umhüllt von frischer, knuspriger Panade. Dazu Rösti-Pommes und
einen kleinen Salat mit unserem Hausdressing
30.90

ARGENTINISCHES ROASTBEEF

feines argentinisches Semi-Dry-Aged Roastbeef, medium gebraten, dazu
unsere Käseknöpfli, und Zwiebelsoße
33.90

ROTE MEERBARBE

2 frisch panierte Fischfilets von der roten Meerbarbe, dazu eine hausgemachte
Remoulade mit Gurken und Petersilienkartoffeln
26.90



= vegan



= vegetarisch

Barrique Gewölbe