



#### APERITIF- & COCKTAILEMPFEHLUNGEN

Glas Secco oder Secco Orange <sup>9</sup>	5,50
Sherry medium / dry	5,00
Martini Bianco / Rosso <sup>9</sup>	5,50
Campari Soda / Orange <sup>1</sup>	6,50
Kir Royal <sup>2,9</sup>	6,90
Aperol Spritz <sup>1</sup>	7,50
Lillet Wild Berry <sup>1</sup>	7,50
Paulas Spritz <sup>3,5</sup>	8,50
Negroni <sup>1a</sup> (Gin, Campari, Martini Rosso, Orangenscheibe)	8,50
Paulas Weißbier-Passion <sup>1,3,5</sup> (Goldener Adler, Limettensaft, Maracujasaft)	8,50
<b>Ginspiriert.Signature.<sup>1,3,5,11a</sup></b> (Gin, Himbeersirup, Tonic, Limettensaft)	11,50
<hr/>	
<u>Alkoholfrei</u>	
Paulas Limo <sup>3,5</sup>	6,50
Paulas Ruby Spritz (Grapefruit, Orange und Enzian) <sup>1,2</sup>	8,50



## **VORSPEISEN**

Carpaccio vom Rinderfilet mit Basilikummarinade und gehobeltem Parmesan, dazu frisches Baguette <small>A/G/L</small>	18,90
Räucherlachs mit Rote Bete, Pumpernickel, Zitronenmayonnaise und Meerrettich, dazu frisches Baguette <small>A/D7/C7G7L</small>	19,90

## **SUPPEN**

Flädlesuppe <small>G/A/C/I</small>	6,90
Maronenschaumsuppe mit frisch gehobeltem Wintertrüffel <small>L/H/G</small>	9,90

## **VEGETARISCH**

Großer Salatteller vom Buffet <small>A-W/1-11</small>	13,50
Käsespätzle mit Salat vom Buffet <small>G/A/C/I + A-W/1-11</small>	16,90
Gefüllte Pecorino-Feigen-Ravioli in Weißweinschaum mit Walnüssen und Parmesan <small>A/C/G/H/L</small>	18,90
Pappardelle Pasta in Trüffelrahm mit Parmesan und frischem Trüffel <small>A/C/G/L</small>	19,90

## **VEGAN**

Duett von der Süßkartoffel mit wildem Brokkoli, buntem Marktgemüse und Mandelschaum <small>H/F/L</small>	17,90
--	-------

## **FISCH**

Gebratenes Lachsforellenfilet aus heimischen Gewässern auf Süßkartoffelcreme mit wildem Brokkoli und Mandelschaum <small>D/F/H/L</small>	28,90
Pappardelle Pasta mit Riesengarnelen, Trüffelrahm und frischem Trüffel <small>A/B/C/G/L</small>	26,90



## FLEISCH

Jägerschnitzel mit Champignons aus der Region, dazu Spätzle <small>A/C/G/L</small>	20,90
Geschmorter Sauerbraten mit Spätzle <small>A/G/C/L</small>	23,90
Wildragout mit Preiselbeeren und Spätzle <small>A/G/C/L</small>	23,90
Entenbraten mit Apfelsrotkohl und Serviettenknödel <small>A/G/C/L</small>	28,90
Wiener Schnitzel (vom Kalbsrücken) mit Preiselbeeren, dazu Bratkartoffeln <small>A/G/C/L</small>	28,90
Zwiebelrostbraten mit Röstzwiebeln und Bratensoße, dazu Spätzle <small>A/G/C/L</small>	29,90
Rehrücken auf Preiselbeersauce mit winterlichem Gemüse und Adlerknöpfle <small>A/G/C/L</small>	36,90

## STEAKS

Alle Steaks werden mit einer Gemüsegarnitur und Pommes serviert.

Rumpsteak (Argentinisches Angus) <sup>A</sup>	200 g   300 g	29,90   34,90
Rinderfilet (Argentinisches Angus) <sup>A</sup>	200 g   300 g	36,90   43,90
Kalbsrückensteak <sup>A</sup>	200 g	30,50

## EXTRAS

Je 1,90 €

Hausgemachte Kräuterbutter<sup>G/J</sup>  
Hausgemachte Sauce Bernaise<sup>C/G/L</sup>  
Hausgemachte Pfeffersoße<sup>L/G</sup>  
Barbecue-Sauce (kalt)<sup>I/L</sup>



#### **FÜR DEN KLEINEN HUNGER**

Kleiner Salatteller vom Buffet <small>A-N/1-11</small>	6,50
Wurstsalat mit Gurken, Zwiebeln und Brot <small>A/G/10</small> dazu Bratkartoffeln + 5,50	12,50
Schweizer Wurstsalat mit Gurken, Zwiebeln und Brot <small>A/G/10</small> dazu Bratkartoffeln + 5,50	12,50



## DESSERT

Gemischtes Eis von der Eismanufaktur Lieblingseis	<sup>A/G/C</sup>	6,50
Gemischtes Eis von der Eismanufaktur Lieblingseis mit Sahne	<sup>A/G/C</sup>	7,50
Vanilleeis von der Eismanufaktur Lieblingseis mit heißer Schokoladensoße	<sup>A/G/C</sup>	8,50
Vanilleeis von der Eismanufaktur Lieblingseis mit heißen Himbeeren	<sup>A/G/C</sup>	8,90
Nussbecher mit Eierlikör und Sahne	<sup>A/G/H/C</sup>	9,50
Kugel hausgemachtes Sorbet (vegan)	<sup>L</sup>	3,50
Lebkuchenschnitte, eingelegte Kumquat, Brombeersorbet (vegan)	<sup>A/F/H/L</sup>	10,90
Dreierlei Mousse au Chocolat mit Orangensorbet	<sup>A/C/G/LL</sup>	10,90

A=Glutenhaltiges Getreide  
E=Erdnüsse  
H=Schalenfrüchte, Nüsse, Kerne  
L=Sulfit/Schwefeldioxid

B=Krebstiere  
F=Soja  
I=Sellerie  
M=Lupine

C=Eier  
G=Milch-Zucker (Laktose)  
J=Senf  
N=Weichtiere

D=Fisch

K=Sesam

1 Farbstoff  
5 Ascorbinsäure  
9 enthält Sulfite

2 Konservierungsstoffe  
6 geschwärzt  
10 Nitritpökelsalz

3 Antioxidationsmittel  
7 gewachst  
11 Koffein

4 Natriumbenzoat  
8 Süßstoff

In allen Gerichten könnten kleinste Spuren von Mehl (Gluten) sowie den Allergenen A-N enthalten sein, da alle Produkte bei uns in einem Raum gefertigt werden (Luftübertragung).