



APERITIF- & COCKTAILEMPFEHLUNGEN

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



VORSPEISEN

Carpaccio vom Rinderfilet mit Basilikummarinade und gehobeltem Parmesan, dazu frisches Baguette ^{A/G/L} 18,90

Räucherlachs mit Rote Bete, Pumpernickel, Zitronenmayonnaise und Meerrettich, dazu frisches Baguette ^{A/D7/C7G7L} 19,90

SUPPEN

Flädlesuppe ^{G/A/C/I} 6,90

Maronenschaumsuppe mit frisch gehobeltem Wintertrüffel ^{L/H/G} 9,90

VEGETARISCH

Großer Salatteller vom Buffet ^{A-W/1-11} 13,50

Käsespätzle mit Salat vom Buffet ^{G/A/C/I + A-W/1-11} 16,90

Gefüllte Pecorino-Feigen-Ravioli in Weißweinschaum mit Walnüssen und Parmesan ^{A/C/G/H/L} 18,90

Pappardelle Pasta in Trüffelrahm mit Parmesan und frischem Trüffel ^{A/C/G/L} 19,90

VEGAN

Duett von der Süßkartoffel mit wildem Brokkoli, buntem Marktgemüse und Mandelschaum ^{H/F/L} 17,90

FISCH

Gebratenes Lachsforellenfilet aus heimischen Gewässern auf Süßkartoffelcreme mit wildem Brokkoli und Mandelschaum ^{D/F/H/L} 28,90

Pappardelle Pasta mit Riesengarnelen, Trüffelrahm und frischem Trüffel ^{A/B/C/G/L} 26,90



FLEISCH

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

STEAKS

Alle Steaks werden mit einer Gemüse garnitur und Pommes serviert.

Rumpsteak (Argentinisches Angus) ^A	200 g 300 g	29,90 34,90
Rinderfilet (Argentinisches Angus) ^A	200 g 300 g	36,90 43,90
Kalbsrückensteak ^A	200 g	30,50

EXTRAS

Je 1,90 €

- Hausgemachte Kräuterbutter ^{G/J}
- Hausgemachte Sauce Bernaise ^{C/G/L}
- Hausgemachte Pfeffersoße ^{L/G}
- Barbecue-Sauce (kalt) ^{I/L}



FÜR DEN KLEINEN HUNGER

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



DESSERT

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

A=Glutenhaltiges Getreide

E=Erdnüsse

H=Schalenfrüchte, Nüsse, Kerne

L= Sulfid/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).