



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
Ginspiriert.Signature.^{1,3,5,11a} (Gin, Himbeersirup, Tonic, Limettensaft)	11,50
<hr/>	
<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 <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>	29,90



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) ^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 <small>A-N/I-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 ^{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=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).