



### 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>Ginspiert.Signature.</b> <sup>1,3,5,11a</sup> (Gin, Himbeersirup, Tonic, Limettensaft)	11,50
<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 <sup>A/G/L</sup> 18,90

Räucherlachs mit Rote Bete, Pumpernickel, Zitronenmayonnaise und Meerrettich, dazu frisches Baguette <sup>A/D7/C7G7L</sup> 19,90

## SUPPEN

Flädlesuppe <sup>G/A/C/I</sup> 6,90

Maronenschaumsuppe mit frisch gehobeltem Wintertrüffel <sup>L/H/G</sup> 9,90

## VEGETARISCH

Großer Salatteller vom Buffet <sup>A-W/1-11</sup> 13,50

Käsespätzle mit Salat vom Buffet <sup>G/A/C/I + A-W/1-11</sup> 16,90

Gefüllte Pecorino-Feigen-Ravioli in Weißweinschaum mit Walnüssen und Parmesan <sup>A/C/G/H/L</sup> 18,90

Pappardelle Pasta in Trüffelrahm mit Parmesan und frischem Trüffel <sup>A/C/G/L</sup> 19,90

## VEGAN

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

## FISCH

Gebratenes Lachsforellenfilet aus heimischen Gewässern auf Süßkartoffelcreme mit wildem Brokkoli und Mandelschaum <sup>D/F/H/L</sup> 28,90

Pappardelle Pasta mit Riesengarnelen, Trüffelrahm und frischem Trüffel <sup>A/B/C/G/L</sup> 29,90



## FLEISCH

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

## STEAKS

*Alle Steaks werden mit einer Gemüse garnitur 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 <sup>A-N/1-11</sup>	6,50
Wurstsalat mit Gurken, Zwiebeln und Brot <sup>A/G/10</sup> dazu Bratkartoffeln + 5,50	12,50
Schweizer Wurstsalat mit Gurken, Zwiebeln und Brot <sup>A/G/10</sup> 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= 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).*