

Speisen und Getränke



Suppen

Rinderkraftbrühe mit Petersilienflädle und Wurzelgemüse	4,90 €
Waldpilzcrèmesuppe mit knusprigem Bacon	5,50 €

Vorspeisen

Hirsch-Carpaccio mit Wildkräutersalat und gepfefferten Preiselbeeren	9,50 €
Hausgebeizter Lachs auf Kartoffelrösti mit Feldsalat und Schnittlauch-Schmand	9,50 €

Brotzeit

Flammkuchen Lothringer Art ⁽²⁾	7,50 €
Ziegenkäse im Speckmantel mit gegrilltem Gemüse und unserem Landhausbrot	9,50 €
Landhaus Vesperbrett mit Mailänder Salami, Coppa, Tiroler Schinken, gehobeltem Parmesan und Schweizer Emmentaler dazu Brot und Butter	9,50 €

Salate

Kleiner Beilagensalat mit Croûtons	2,50 €
Kleiner Landhaus-Salat	4,50 €
Großer Landhaus-Salat	6,50 €
Feld-Friséesalat mit gebratener Blutwurst, mariniertem Apfel und Birnendressing	9,50 €

Für unsere kleinen Gäste

Fischstäbchen mit Kartoffelpüree und kleinem Salat	6,50 €
Schnitzel von der Putenbrust mit Rahmerbsen und Pommes frites	7,50 €

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe in Lebensmittel:

(1) mit Farbstoff (2) mit Konservierungsstoff (3) mit Antioxidationsmittel (4) mit Geschmacksverstärker (5) geschwefelt (6) geschwärzt (7) mit Phosphat (8) chininhaltig (9) coffeinhaltig (10) enthält eine Phenylalaninquelle = Süßstoff (11) kann Spuren von Nüssen enthalten

Vegetarisches

Sahniges Waldpilzragout mit Parmesanspänen,
Mangold und gebratenen Serviettenknödel 11,50 €

Hauptgerichte

Blankett vom Kalb mit Champignons, Gemüsewürfeln
und Schnittlauchreis 14,50 €

Doradenfilet auf Orangen-Mangoldgemüse
mit Thymian-Vanille-Butter und Kartoffel-Schmandpüree 15,50 €

Rosa gebratene Entenbrust mit Honig-Balsamicojus
auf Maronenwirsing und Pommes dauphines 15,90 €

Hirschkeule in Spätburgunder geschmort mit Gewürz-Rotkraut,
Serviettenknödel, Pilzen und Rosmarinspeck 16,50 €

Rumpsteak mit Bohnenbündel und Bratkartoffeln
ca. 200 gr. Steak 17,50 €
ca. 300 gr. Steak 23,50 €

Käse

Käsebrett mit Schweizer Appenzeller,
französischem Camembert und kräftigem Münster
dazu Trauben und unser Landhausbrot 9,50 €

Desserts

Warmer Apfelstrudel, hausgemacht, mit Vanilleeis⁽¹⁾ und Sahne 6,50 €

Dunkle Mousse au chocolat mit Eierlikör und Zimtkirschen 6,50 €

Crème brûlée – unten zart, oben knackig, mit Grand Marnier-Orangen 6,50 €