

## VORSPEISEN | STARTERS

### SOMMERSALAT/SUMMER SALAD

€ 11.–

Kräutervinaigrette | herb dressing  
wahlweise / optional

mit Rinderstreifen / with beef tips

€ 16.–

mit 4 Riesengarnelen / with 4 king prawns

€ 16.–

mit sautierten Pfifferlingen / with chanterelles

€ 14.–

### BURRATA/BURRATA

€ 13.50

Balsamicoperlen | Mango | Rucola

Balsamico pearls | mango | arugula

### DREIERLEI BRUSCHETTA

€ 13.50

THREE WAYS OF BRUSCHETTA

geröstetes Focaccia | Pfifferlinge | Tomate | Avocado

roasted focaccia bread | chanterelles | tomato | avocado

### GARNELEN PFANNE/PRAWN PAN

€ 17.–

Riesengarnelen | grüner Spargel | Kirschtomaten | Serrano Schinken

King prawns | green asparagus | cherry tomato | serrano ham

## SUPPEN | SOUPS

### PIFFERLINGCRÈMESÜPPCHEN

€ 8.50

CHANTERELLES SOUP

sautierte Pfifferlinge | Kresse | Brotchip

Chanterelles | cress | bread chip

### RINDERCONSOMMÉ / BEEF CONSOMMÉ

€ 7.50

Flädle | Wurzelgemüse

Pancake stripes | root vegetables

*Für jede Umbestellung berechnen wir / for each change of order we charge € 2.00*

## HAUPTGERICHTE | MAIN COURSES

<b>MAISPOULARDENRUST</b> CORN POULARD BREAST Pfifferlinge a la creme   Kräuterkartoffeln Creamy chanterelles   potatoes	€ 21.-
<b>HIRSCHSAUERBRATEN</b> VENISON SOUR ROAST Preiselbeeren   Klöße   Salat Cranberries   Potato dumplings   salad	€ 24.-
<b>WIENER SCHNITZEL</b> Bratkartoffeln   Salat Fried potatoes   salad	€ 26.-
<b>RUMPSTEAK „FRÄNKISCH“</b> Rohgewicht ca.220 g RUMPSTEAK "FRANCONIA" raw weight approx. 220g	€ 30.-
<b>RUMPSTEAK „MEN'S CUT“</b> Rohgewicht   raw weight ca./approx. 300 g Zwiebeln   Kräuterbutter   Pommes Frites   Salat Fried onions   herb butter   fries   salad	€ 35.-
<b>ZÜRICHER GESCHNETZELTES</b> ZURICH PORK TENDERLOIN SLICED Kohlrabi-Zuckerschotengemüse   Spätzle Turnip cabbage and sugar snap peas   Spätzle (noodles)	€ 18.-
<b>WILDFLEISCHPFLANZERL</b> DEAR PATTIES Schmorzwiebel   Gemüse   Petersilienkartoffeln Stewed onion   vegetables   parsley potatoes	€ 19.-
<b>LACHSFILET</b> SALMON FILLET Safransauce   Spinat   Polentakrapfen Saffron sauce   spinach   polenta fritter	€ 25.-
<b>FORELLE „MÜLLERIN ART“</b> TROUT „MEUNIERE STYLE“ Mandelbutter   Dampfkartoffeln   Salat Almond butter / steamed potatoes / salad	€ 22.-

**VEGETARISCH**  
**VEGETARIAN**

**PIFFERLINGE A LA CRÈME** € 19.–  
CREAMY CHANTERELLES  
Semmelknödel | Salat  
Bread dumplings | salad

**TAGLIATELLE NUDELN** € 19.–  
TAGLIATELLE PASTA  
Pffifferlinge | Lauch | Kirschtomate | Grana Padano  
Chanterelles | leek | cherry tomatoes | grana Padano

**REGIONALE UND KLEINE GERICHTE**  
**REGIONAL AND SMALL DISHES**

**MATJESFILETS „Hausfrauen Art“** € 14.–  
YOUNG HERING HOME-MADE STYLE  
Dampfkartoffeln | Salatgarnitur / Steamed potatoes | salad garnish

**SCHWEIZER WURSTSALAT** € 11.–  
SWISS SAUSAGE SALAD  
reichlich garniert | Bauernbrot/ Generously garnished | sourdough bread

**STRAMMER MAX** € 11.–  
Roher und gekochter Schinken | Bauernbrot | Spiegelei  
Raw and cooked ham | Sourdough bread | fried egg

**DESSERT / DESSERT**

**SCHOKOKÜCHLEIN / CHOCOLATE CAKE** € 9.50  
marinierte Erdbeeren | Basilikum „Kaviar“ | Rosa Pfeffer Eis  
marinated strawberry | basil “caviar” | pink pepper berries ice cream

**ETWAS SÜNDE / LITTLE SIN** € 7.80  
Espresso | Waldbeeren | Caramel Toffeeeis  
Espresso | wild berries | Caramel Toffee ice cream

**AFFOGATO FRAPPÉ** € 6.50  
Mini Eiskaffee | Vanille Eis | Amaretto/ Little ice coffee | caramel ice cream | Amaretto