

## VORSPEISEN | STARTERS

<b>FRÜHLINGSSALAT/SPRING SALAD</b>	€ 11.–
Kräuterdressing   herb dressing wahlweise / optional	
mit Filetspitzen / with fillet tips	€ 16.–
mit 4 Stück Riesengarnelen / with 4 pieces king prawns	€ 16.–
mit mariniertem Spargel / with marinated asparagus	€ 14.–
<b>BURRATA/BURRATA</b>	€ 13.50
Salat von Wassermelone   grüner & weißer Spargel   Passionsfrucht salad of water melon   green & white asparagus   passion fruit	
<b>VEGANER ROMANA SALAT/</b>	€ 13.50
Tahini Dressing   gebackene Falafel   Avocado   Walnüsse Tahini dressing   baked falafel   avocado   walnuts	
<b>DREIERLEI BRUSCHETTA</b>	€ 13.50
THREE WAYS OF BRUSCHETTA Spargel   Serrano-Paprika   Tomate-Pinienkerne Asparagus   serrano ham-bell pepper   tomato-pine nut	
<b>GARNELEN PFANNE/PRAWN PAN</b>	€ 17.–
Riesengarnelen   Spargel   Kirschtomaten   Serrano Schinken King prawns   asparagus   cherry tomatoes   serrano ham	

## SUPPEN | SOUPS

<b>SPARGELCREMESUPPE</b>	€ 8.50
ASPARAGUS SOUP gebackener Spargel   baked asparagus	
<b>RINDERCONSOMMÉ / BEEF CONSOMMÉ</b>	€ 7.50
Flädle   Wurzelgemüse / pancake stripes   root vegetables	
<b>TAGESSUPPE / SOUP OF THE DAY</b>	€ 6.–

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

## HAUPTGERICHTE | MAIN COURSES

**LAMMRÜCKEN** € 32.–

SADDLE OF LAMB

gegrillter Spargel | Grenaille Kartoffeln | Tomatenconfit  
grilled asparagus | Grenaille potatoes | tomato confit

**HASENRÜCKEN** € 25.–

SADDLE OF HARE

marinierte Waldbeeren | Semmelknödelsouffle | Ofensellerie  
marinated wild berries | soufflé of bread | baked celery

**HIRSCHSAUERBRATEN** € 24.–

VENISON SOUR ROAST

Preiselbeeren | Klöße | Salat  
Cranberries | Potato dumplings | salad

**WIENER SCHNITZEL** € 25.–

Bratkartoffeln | Salat  
Fried potatoes | salad

**LENDCHEN** € 27.–

PORK TENDERLOIN

Spargelgemüse | Rösti | asparagus vegetable | hash browns

**RUMPSTEAK „FRÄNKISCH“** Rohgewicht ca.220 g € 30.–

**RUMPSTEAK "FRANCONIA"** raw weight approx. 220g

**RUMPSTEAK „MEN'S CUT“** Rohgewicht | raw weight ca./approx. 300 g € 35.–

Zwiebeln | Kräuterbutter | Pommes Frites | Salat  
Fried onions | herb butter | fries | salad

**ZÜRICHER GESCHNETZELTES** € 22.–

ZURICH PORK TENDERLOIN SLICED

Kohlrabi-Zuckerschotengemüse | Spätzle  
Turnip cabbage and sugar peas | Spätzle (noodles)

**LACHSSCHNITTE / SALMON** € 28.–

Spargelgemüse | Nudeln  
Asparagus vegetables | noodles

**FORELLENFILETS / PIKE-PERCH FILLET** € 22.–

Mandelbutter | Dampfkartoffeln | Salat  
Curry foam | spiced rice | sauteed carrots

## SPEZIALITÄT | SPECIALTY

<b>PORTION DEUTSCHER STANGENSPIRGEL</b>	€ 20.-
<b>PORTION WHITE ASPARAGUS</b>	
Sauce Hollandaise und neuen Kartoffeln Hollandaise Sauce   glazed new Potatoes	
dazu   with	
Rinderfilet   Beef tenderloin	€ 18.-
Wiener Schnitzel	€ 12.-
gegrillter Lachs   grilled salmon	€ 11.-
Roher und gekochter Landschinken   raw and cooked country ham	€ 8.-

<b>CHATEAUBRIAND VOM RINDERFILET PRO PERSON</b>	€ 37.-
<b>CHATEAUBRIAND OF BEEF TENDERLOIN PER PERSON</b>	
Grillgemüse   Rösti   Bratkartoffeln (ab 2 Personen Zubereitung ca. 25-30 Min.) Grilled vegetables   Rösti   fried potatoes (from 2 persons, preparation approx. 25-30 min.)	



## VEGAN UND VEGETARISCH VEGAN AND VEGETARIAN

<b>EDELPILZKNÖDEL</b>	€ 16.-
<b>WILD MUSHROOM DUMPLINGS</b>	
Rahmbrokkoli   Wildkräutersalat Cream broccoli   wild herbs salad	
<b>LINSENTALER MIT VEGANEM FETAKÄSE</b>	€ 17.-
<b>VEGAN LENTIL PATTIES</b>	
Veganer Fetakäse   Paprikachip   Ratatouille Vegan feta cheese   paprika chip   Ratatouille	
<b>ORRECCHIETTE NUDELN VEGAN</b>	€ 16.-
<b>ORRECCHIETTE NOODLES VEGAN</b>	
Spargelgemüse   Rucola asparagus vegetables   rocket	

## REGIONALE UND KLEINE GERICHTE REGIONAL AND SMALL DISHES

**HEIMBUCHENTHALER VESPER | SNACK** € 14.–

Hausmacher Wurst | Bauchspeck | Kalbsfleischpflanzerl | Obazda  
Homemade sausage | pancetta ham | veal patties | Obazda

**SCHWEIZER WURSTSALAT | SWISS SAUSAGE SALAD** € 11.–

reichlich garniert | Bauernbrot/ generously garnished | sourdough bread

**STRAMMER MAX** € 11.–

Roher und gekochter Schinken | Bauernbrot | Spiegelei  
Raw and cooked ham | sourdough bread | fried egg

**GEBACKENER CAMEMBERT** € 11.–

DEEP FRIED CAMEMBERT

Preiselbeeren | Salatbouquet  
cranberries | salad

## DESSERT / DESSERT

**SINFONIE VON ERDBEER & RHABARBER** € 9.50

Erdbeeren | Rhabarber | Baiser  
Strawberry | rhubarb | baisier

**MILLE FEUILLE** € 9.50

Mousse von Callebaut Schokolade | Himbeersorbet | Mandelkrokant  
Mousse from callebaut chocolate | raspberry sorbet | almond brittle

**CRÈME BRÛLÉE** € 8.50

Rhababersorbet | Waldmeistergelee  
rhubarbsorbet | woodruff jelly

**ETWAS SÜNDE** € 7.80

Espresso | Waldbeeren | Caramel Toffeeeis  
Espresso | wild berries | Caramel Toffee ice cream

**AFFOGATO AL CAFFÈ** € 6.50

Espresso | Vanilleeis | Amaretto/ Espresso | vanilla ice cream | Amaretto

**KÄSETELLER / CHEESE PLATE** € 11.50

Ausgesuchte Sorten | Weintrauben / Exclusive selection | grapes

**KINDERCLOWN / CHILDRENS CLOWN** € 4.–

Lustig garniert / funny garnished