

immer wieder spannend

Vegetarische Gerichte

Strudel mit Sauerkraut-Kartoffel-Ricottafüllung, dazu Rahmgemüse oder Salat	23.--
Kürbis-Kastanienragout mit Polenta und Rotkraut (auf Wunsch vegan)°	23.--
Gemüsecurry mit Kokosmilch, dazu Reis, Tofu und Cashews (vegan)°	25.--
Kürbis-Gnocchi an Ingwerrahmsauce, dazu Gemüse oder Saisonsalat	25.--
Lasagne mit Gemüse und Champignons	21.--
Wirzwickel mit Kastanien-Apfelfüllung an Kokossauce, dazu Reis (vegan)°	24.--

Fleischgerichte

Gitziragout „indisch“, dazu Reis und Gemüse°	27.--
Rindshackbraten an Rahmsauce mit Chnöpfl und Gemüse	27.--
Pouletvoressen mit getr. Steinpilzen & Tomaten, dazu Reis und Gemüse	27.--
Schweins-Cordonbleu mit Kartoffelgratin und Gemüse oder Saisonsalat	29.--
Süßkartoffelgratin mit Alaska-Seelachs (MSC) und Spinat	24.--
Rindsschmorbraten an Glühweinsauce, dazu Polenta und Gemüse	28.--

Desserts

Piccolo Kokos-& Schoggicrème vegan	5.50
Zimtparfait mit warmem Zwetschgenkompott	9.50
Dattel-Mascarponecrème° oder Crema Catalana	7.50
Warme Zwetschgenwähe mit Zimtrahm	5.50
Grüntee-Parfait an Orangensauce°	9.50
Warmes Schoggitörtli mit Kokosglacé und Früchten	10.--

*= Wildfang, konventionell, °=gluten- oder lactosefrei, vegan, fragen Sie unseren Service

Die meisten Hauptgerichte servieren wir Ihnen gerne auch als kleinere Portionen oder Kinderteller zu reduziertem Preis

