

Vorspeisen

101. *Tomatencremesuppe „Solferino“
mit Ginsahne* ^{2,3,4} 4,90 €
102. *Hausgemachte Ungarische
Gulaschsuppe mit Brot* ^{2,3} 4,90 €
103. *Hausgebeizter norwegischer
Graved Lachs
an Ahorn-Dillsensauce,
Brot und Butter* ^{2,3,4} 12,50 €
104. *Flusskrebsschwänze
an jungem Feldsalat
in Estragon-Olivenoel-Vinaigrette,
Cocktailsauce,
Brot und Butter* ^{2,3} 13,90 €
105. *Zwei Kürbiskern-Kartoffel-Röstis
an bunter Salatgarnitur
mit Brot und Aioli* ^{2,3,4} 7,90 €

Vegetarische Gerichte

106. *Kartoffel-Gemüse-Pfanne „indisch“
mit Curry-Aromen und Sauce Béarnaise* ^{2,3} 12,90 €
107. *Junger Feldsalat in Himbeer-Dressing,
mit Tomaten-Bruschetta und Aioli* ^{2,7} 10,90 €

Aus Neptuns Reich

108. *Junge Schollenfilets
im Eimantel gebraten
mit Kräuterbutter, Bratkartoffeln
und buntem Salatteller* ^{2,3,4} 18,90 €
109. *Frische Zandermedaillons
auf Zitronenbéarnaise,
Schwenkkartoffeln
und Rapunzelsalat
in Joghurt-Zitronen-Dressing* ^{2,3,4} 20,50 €

Vom Grill und aus der Pfanne

- vom Schwein -

110. Schweineschnitzel „Jäger Art“
mit frischen Champignons
in Rahmsauce,
Pommes frites und Salatteller ^{1,2,4} 14,50 €
111. Schweinerückensteak „Tiroler Art“
mit Tomaten-Concassé,
gebackenen Zwiebelringen,
Kartoffelkroketten und Saisonsalat ^{2,3} 15,90 €
112. Schweinerückensteak
mit Pfeffersauce,
Kartoffelbällchen
und Salatteller ^{2,3,4} 15,50 €
113. Schweinemedallions „Chasseur“
mit Champignon-Rahm-Sauce,
Kartoffelbällchen
und buntem Salatteller ^{2,3,4} 17,50 €
114. Schweinemedallions „Pariser Art“
an einer leichten
Cognac-Pfefferrahm-Sauce,
Kartoffelbällchen
und Salatteller ^{2,3} 16,90 €

- vom Rind -

115. *Rumpsteak 230 gr.
mit Kräuterbutter* ^{2,3} 21,50 €
116. *Rumpsteak 230 gr.
mit Pfeffersauce* ^{2,4} 22,90 €
117. *Rumpsteak 230 gr.
mit Sauce Béarnaise* ^{2,3} 22,80 €
118. *Filetsteak 250 gr.
mit Pfeffersauce* ^{2,4} 27,50 €
119. *Filetsteak 250 gr.
mit Sauce Béarnaise* ^{2,3,4} 26,50 €

*Beilagen nach Wunsch:
Pommes frites oder Bratkartoffeln
oder Kartoffelkroketten
und Salat*

120. *Gutsherrentopf:
drei verschiedene Medaillons
von Schwein- und Rinderfilet
auf Bratkartoffeln,
Sauce Béarnaise, Spiegelei
und Leipziger Allerlei* ^{2,3,4} 23,90 €

Pfannengerichte

121. *Großer Speckpfannekuchen
mit Krautsalat* ^{3,4,7} 11,90 €
122. *Bauernschmaus
mit Krautsalat* ^{2,3,7} 12,90 €
123. *Schweinefilet-Geschnetzeltes
„Züricher Art“
mit frischen Champignons
in Weißwein-Rahmsauce, Butterspätzle
und Feldsalat
in Essig-Oel-Dressing* ^{2,3,4} 19,90 €
124. *Rinderfilet-Geschnetzeltes „Stroganoff“
in Cognac-Knoblauch-Rahmsauce,
Kartoffelplätzchen
und buntem Salatteller der Saison* ^{2,3,4} 24,50 €

Bunte Salate auf Tellern angerichtet

125. *Salatteller „a´la Chef“
mit Käsestreifen, Schinkenstreifen,
Thunfisch, Brot und Aioli* ^{1,3,4} 11,50 €
126. *Bunter Salatteller „Sylter Art“
mit Flusskrebsschwänzen, Cocktailsauce,
Brot und Aioli* ^{1,3,4} 13,90 €

Kinderteller

127. *Kleines Schweineschnitzel
mit Pommes frites, Ketchup
und Mayonnaise* ^{2,3,7} 8,50 €
128. *Chicken Nuggets
mit Pommes frites,
Ketchup und Mayonnaise* ^{2,3,7} 8,50 €
129. *Portion Butterspätzle
mit Champignon-Rahmsauce* ^{2,3} 6,50 €

Desserts

Das Süße zum Schluss

130. *Gemischtes Eis
Bourbon-Vanille,
Erdbeer, Schokolade* ^{3,4,7} 3,50 €
131. *Gemischtes Eis
mit frisch geschlagener Sahne* ^{3,4,7} 4,00 €
132. *Coupe Dänemark
Bourbon-Vanilleeis
mit Schokoladensauce
und Schlagsahne* ^{3,4,7} 5,00 €

133. *Nussknacker
Bourbon-Vanilleeis,
Walnusseis, Walnusskerne, Schlagsahne,
Eierlikör
und Schokoraspel* ^{3,4,7} 6,50 €
134. *Soufflé au Chocolat
Lauwarmes Schokoküchlein
auf Vanillespiegel
mit Walnusseis
und Sahnetupfer* ^{3,4,7} 8,50 €
135. *Amarena-Becher: Amarena-Eis
mit Amarena-Kirschen und Sahne* ^{2,3,7} 6,90 €

Kenntlichmachung von Zusatzstoffen:

- 1- mit Phosphat, 2- mit Konservierungsstoff, 3- mit Farbstoff,
4- mit Süßungsmittel, 5- enthält eine Phenylalaninquelle,
6- mit Antioxidationsmittel, 7- mit Geschmacksverstärker,
8- chininhaltig, 9- koffeinhaltig