

SUPPEN

SOUPS

CREMESUPPE VOM HOKKAIDOKÜRBIS **6.50**

mit gerösteten Kürbiskernen

| A, (A1), 9

CREAM OF HOKKAIDO PUMPKIN SOUP

with roasted pumpkin seeds

| A, (A1), 9

RINDERKRAFTBRÜHE **6.90**

mit Maultaschen oder Flädle

| A, (A1), C

BEEF CONSOMMÉ

with *Maultaschen* (Swabian Ravioli) or *Flädle* (pancake strips)

| A, (A1), C

VORSPEISEN UND KLEINE GERICHTE

STARTERS AND SMALL DISHES

GEBRATENE GARNELEN **14.50**

in pikanter Tomatensoße mit Knoblauchbaguette

| 3, D, N

FRIED PRAWNS

in spicy tomato sauce, served with garlic baguette

| 3, D, N

SCHWEIZER WURSTSALAT **14.50**

mit Emmentaler Käse und Baguette

| A, (A1), G, I, J

SWISS SAUSAGE SALAD

with Emmental cheese and baguette

| A, (A1), G, I, J

ZUCCHINIROLLE **14.50**

mit Räucherlachs und Frischkäse auf Rucolabett,
verfeinert mit Sesam

| D, G, K

ZUCCHINI ROLL WITH SMOKED SALMON

and cream cheese on a bed of arugula, topped with sesame seeds

| D, G, K

SALATE SALADS

CAESAR-SALAT MIT ROMANASALAT, 16.50

Weißbrot-Croutons, Parmesan und gebratenen Hähnchenstreifen

| A, (A1), (A4), B, D, I, J

CAESAR SALAD WITH ROMAINE LETTUCE,
white bread croutons, parmesan and fried chicken strips

| A, (A1), (A4), B, D, I, J

VERSCHIEDENE BLATTSALATE 15.50

mit gebratenem Kürbis, Fetakäse und Kürbiskernen

| A, (A1/A4), B, D, I, J

VARIOUS LEAFY SALADS
with roasted pumpkin, feta cheese and pumpkin seeds

| A, (A1/A4), B, D, I, J

GEMISCHTER BEILAGENSALAT 6.90

mit Vinaigrette

| A, (A1), D, F, I, J

MIXED SIDE SALAD with vinaigrette

| A, (A1), D, F, I, J

VEGETARISCH + VEGAN VEGETARIAN + VEGAN

ROTES LINSEN-DAL 14.90

mit gehackten Tomaten, Koriander und Jasminreis

| A, (A1), B, D

RED LENTIL DAL
with chopped tomatoes, coriander and jasmine rice

| A, (A1), B, D

SELBSTGEMACHTE RAHMKÄSESPÄTZLE 14.50

mit Röstzwiebeln

| A, (A1), C, G

HOMEMADE SWABIAN CHEESE SPAETZLE
with Creamy Cheese and Roasted Onions

| A, (A1), C, G

ORIENTALISCH GEWÜRZTE AUBERGINE 14.50

auf Couscous, verfeinert mit Olivenöl und Koriander

| A, (A1), C, G

ORIENTAL-SPICED EGGPLANT ON COUSCOUS,
finished with Olive Oil and Coriander

| A, (A1), C, G

Die Preise verstehen sich inklusive Bedienungsgeld und Mehrwertsteuer
Prices are inclusive of service charge and VAT

HAUPTGERICHTE

MAIN COURSES

MAULTASCHEN **16.80**

überbacken mit Rahmchampignon, Schinken und Käse

| A, (A1), C, G, I

MAULTASCHEN (SWABIAN RAVIOLI)

baked with creamy Mushrooms, Ham, and Cheese

| A, (A1), C, G, I

ZWIEBELROSTBRATEN AN BRATENSOÛE **28.50**

mit hausgemachten Spätzle und Röstzwiebeln

| A, (A1), C, G, I

ROAST BEEF WITH ONION GRAVY,

Homemade Spaetzle, and Crispy Onions

| A, (A1), C, G, I

WIENER SCHNITZEL **25.50**

vom Kalbsrücken mit Pommes Frites

| A, (A1), C, G, I

WIENER SCHNITZEL

from Veal Loin, served with French Fries

| A, (A1), C, G, I

GEBRATENE POULARDENBRUST **22.50**

auf mediterranem Gemüse mit Ofenkartoffel und Sour Cream

| A, (A1), G

ROASTED CHICKEN BREAST

on Mediterranean vegetables with baked potato and sour cream

| A, (A1), G

POCHIERTES LACHSSTEAK **26.50**

an feiner Zitronenbutter mit Basmatireis

| D, G

POACHED SALMON STEAK

with fine lemon butter served with basmati rice

| D, G

ENTENKEULE AUS DEM OFEN **24.50**

an RotweinsöÙle mit Gewürzrotkraut und Semmelknödel

| A, (A1), C, G, I

ROASTED DUCK THIGH FROM THE OVEN

with red wine jus, served with spiced red cabbage and bread dumplings

| A, (A1), C, G, I

DESSERT

LAUWARMES SCHOKOLADENTÖRTCHEN **8.90**

mit flüssigem Kern und Pistazieneis

| A, (A1), C, D, G, H, (H6)

WARM CHOCOLATE LAVA CAKE

with a molten center and Pistachio Ice Cream

| A, (A1), C, D, G, H, (H6)

APFELKÜCHLE **7.90**

mit Vanillesoße und Früchten

| A, (A1), C, G

APPLE FRITTERS

with vanilla sauce and fresh fruit

| A, (A1), C, G

CHEESECAKE AUS DEM OFEN **8.90**

auf Fruchtspiegel

| A, (A1), C, G

BAKED CHEESECAKE

with Fruit Coulis

| A, (A1), C, G