

STARTERS & SNACKS

- Flädlesuppe** Rinderbrühe, Flädle, Gemüse 6,40 €
Salätchen verschiedene Blattsalat mit Apfel-Balsamico-Dressing 3,90 €
Brot Aioli frisches Baguette und hausgemachte Aioli 5,20 €
Hirtenkäse aus dem Ofen mit Antipastigemüse, Knoblauch, Rosmarin, Olivenöl und Baguette. 8,90 €
kleiner Feldsalat mit Apfel-Balsamico-Dressing, krossem Speck & Krächerle 7,80 €
hausgemachte Spätzle mit Sauce zur Wahl: Rahmsauce, Bratensauce oder Champignonrahmsauce 7,40 €

BUSINESS LUNCH

vom 26. Oktober 2026 bis 31. Oktober 2026

inklusive einem Getränk 0,3l (Saftschorle, Tafelwasser, Coca-Cola, Fanta, Sprite, Bier)

- | | | |
|---|---|---------|
|  | Schweinerückensteak mit Kräuterbutter, Pommes frites & Salätchen | 11,90 € |
|  | Beef-Burger im Brioche-Bun mit Tomate, Gurke, Salat, Pommes frites & Ketchup | 10,90 € |
| | Currywurst mit Curry-Sauce, Pommes frites, Mayonnaise & Salätchen | 10,90 € |
|  | Kartoffel-Rösti mit Tomate & Käse überbacken, dazu Salätchen | 9,90 € |
| | Gebratenes Fischfilet mit Lauchsauce, Reis & Salätchen | 11,90 € |

MAINS

-  **Caesar Salat** gemischter Blattsalat mit Romana-Salat, Caesar-Dressing, krossen Brotwürfeln, Tomate, rote Zwiebeln, Frühlingslauch, italienischer Hartkäse & Baguette 13,90 €
 **Kichererbsen-Süßkartoffel-Curry** mit Basmati-Reis, Sesam 14,60 €
Hausgemachte Maultaschen von Schwein, Rind & Kalb, mit Rotweinsauce, glasierten Zwiebeln und kleinem Feldsalat mit Speck & Krächerle 17,20 €
 **Rösti und Waldpilze** hausgemachtes Kartoffelrösti mit Waldpilzrahm & Käse überbacken, dazu ein kleiner Feldsalat mit Krächerle 17,50 €
Cheese-Burger 180 g Rinderpatty, Brioche-Bun, Cheddar, hausgemachte Speziälsauce, Salat, Tomate, Gewürzgurke 12,60 € *mit Pommes frites + 3,90 €*
Cordon Bleu vom Schweinerücken mit Pommes frites und Bratensauce 20,90 €
ClassicSchwein paniertes Schweineschnitzel mit Pommes frites und Bratensauce 17,90 €
Hähnchen-Rahmpfanne Hähnchenbrust mit würzigem Bergkäse gratiniert, Spätzle & Rahmsauce 18,70 €
Flammkuchen Elsass mit Schmand, Speck, Zwiebeln & Frühlingslauch 11,90 €

SÜSSES ZUM SCHLUSS

- Crème brûlée** zarte Vanillecreme mit knackiger Zuckerkruste – wie in Frankreich 6,20 €
Affogato al caffè Espresso mit einer cremigen Kugel Vanilleeis 4,80 €
kleines Dessert Schoko-Zimt-Crème mit glasierten Kirschen und karamellisierten Mandelstückchen 3,90 €