

Unsere Klassiker

Kleine Schleckereien

Gambas al Ajillo € 16,80
*pikante Knoblauchgarnelen in Olivenöl
mit Chili und Baguette (scharf)*

Suppen

Tagessuppe € 5,60

Kraftbrühe mit Flädle € 6,40

Salate

Blattsalate € 6,00

Gemischter Salat € 6,80

Fitnesssteller € 19,50

*Blattsalate an Balsamico mit gebratenen
Hähnchenbrustwürfeln, Champignons,
Cocktailtomaten und gerösteten Pinienkernen*

*Fitnesssteller vegan mit Soja Chunks
(auf Soja Basis), Champignons, Cocktailtomaten
und gerösteten Pinienkernen* € 20,50

Clubhausteller € 27,50
*rosa gebratenes Rumpsteak mit Kräuterbutter
und gemischten Salaten*

Tagliata di Manzo € 27,50
*rosa gebratenes Rumpsteak in feine
Scheiben geschnitten mit Rucola an Balsamico,
gehobeltem Parmesan, gerösteten Pinienkernen*

Garnelen im Kartoffelmantel € 24,50
*mit Blattsalaten an Balsamico und Mango-Habanero
Salsa dazu Baguette*

Empfehlung Aperitifs

Sekt 0,1l 3,50€

Prosecco 0,1l 3,50€

Aperol Sprizz 0,2l 6,50€
Aperol, Prosecco, Eis, Orange

Hugo 0,2l 6,50€
*Holundersirup, Prosecco,
Minze, Zitrone, Eis*

Amalfi 0,2l 6,50€
*Campari, Bitter Lemon,
Grapefruitsaft, Eis*

Limoncello Sprizz 0,2l 6,50€
*Limoncello, Prosecco,
Eis, Basilikum*

Oranccello Sprizz 0,2l
Oranccello Likör, Prosecco Eis 6,50€

Oranccello Tonic 0,2l
*Oranccello Likör, Tonic Water,
Eis* 6,50€

Pasta

Penne mit Hähnchen und Rucola

<i>an Weißwein-Sahne-Sauce mit gerösteten</i>	<i>gr. Portion</i>	€	15,80
<i>Pinienkernen und Parmesan</i>	<i>kl. Portion</i>	€	13,50

Taglierini „nach Art des Hauses“

<i>in Limettensauce mit Gambas.</i>	<i>kl. Portion</i>	€	15,60
<i>und Lauchzwiebeln</i>	<i>gr. Portion.</i>	€	17,50

Hauptgerichte



<i>paniertes Schweineschnitzel</i>	€	21,50
<i>mit Pommes frites und gemischtem Salat</i>		
<i>Zwiebelrostbraten</i>	€	31,90
<i>mit Bratkartoffeln und gemischtem Salat</i>		

Kindergerichte

<i>Portion Spätzle mit Braten-oder Rahmsauce</i>	€	6,20
<i>Portion Pommes frites mit Ketchup und Mayo</i>	€	5,60
<i>Simbateller</i>	€	11,70
<i>Penne in Tomaten-Käse-Sahne-Sauce</i>		
<i>Donald Duck</i>	€	12,30
<i>paniertes Schweineschnitzel mit Pommes frites</i>		

Vesper nur abends ab 17.30 Uhr

Beilagen

<i>Portion Bratkartoffeln</i>	€	5,00
<i>Portion Spätzle</i>	€	5,00
<i>Braten-oder Rahmsauce</i>	€	1,50
<i>Brot</i>	€	0,90
<i>Portion Ketchup oder Mayonnaise</i>	€	0,60

Vespergerichte

<i>Schweizer Wurstsalat</i>	€	13,20
<i>mit Bauernbrot</i>	kl. Portion	€ 11,00
<i>gebratene Schinkenwurst</i>		
<i>an Trollingersauce mit Bauernbrot</i>	€	13,50
<i>Vesper-Rostbraten</i>	€	24,60
<i>an Trollingersöße mit Röstzwiebeln und Bauernbrot</i>		

Hausgemachte Süßigkeiten

<i>Panna Cotta mit Mango-Espuma</i>	€	8,70
<i>mit frischen Früchten und Sahne</i>		
<i>Crema Catalana</i>	€	8,70
<i>mit frischen Früchten und Sahne</i>		
<i>Himbeersorbet mit Himbeergeist</i>	€	8,70
<i>Dessertvariation</i>	€	12,90
<i>Panna Cotta mit Mango-Espuma, Crema Catalana,</i>		
<i>Himbeersorbet mit frischen Früchten und Sahne</i>		

Saisonale Angebote

Feldsalat mit Granatapfel, Walnüssen € 12,50
und Ziegenfrischkäse dazu Baguette

Avocado-Mango-Tatar € 14,50
mit gebratenen Bio-Garnelen dazu Baguette

Penne an Gorgozolasauce € 14,00
mit Walnüssen und Radicchio € 16,50
kl. Portion
gr. Portion

rosa gebratene Entenbrust € 28,50
an Apfel-Portwein-Sauce mit Taglierini
und gemischtem Salat

Rehragout „nach Art des Chefs“ € 28,50
mit hausgemachten Spätzle, Apfelrotkohl und
Birne mit Preiselbeeren

warmer Schokokuchen € 9,00
mit flüssigem Kern dazu Vanilleeis und frische Früchte

