

Winterkarte

Vorspeisen und Salate

Bunter Salatteller mit gebackenem Bergkäse und Preiselbeer

C/G/L/M/O

€ 13,50

Beef- Tartar „Art des Hauses“

A/C /G/M/O

€ 16,80

Geräucherter und hausgebeizter Lachs mit Zitrone und Wintersalat

C/G/L/M/O

€ 14,80

Gemischter Salat

C/L/M/O

€ 6,20

Suppen

Apfel- Selleriecremesuppe mit Röstzwiebelpesto

A/G/L/O

€ 7,20

Rinderboullion mit Flädle, Brätspätzle oder Leberspätzle

A/C/G/L

€ 5,20

Hauptgerichte

Kalbsrahmbeuschel mit Semmelknödel

A/C/G/L/O

€ 16,90

Rosa gebratener Hirschrücken mit Apfelrotkraut,
Schwarzwurzel und Gnocchi

A/C/L/O

€ 37,60

Rindsfiletsteak an Pfeffersauce mit Gnocchi und buntem Gemüse

A/C/G/L/O

39,90

Kürbisravioli mit Salbei, Tomate und Parmesan

A/C/G

€ 16,90

Riefensberger Kässpätzle mit gemischtem Salat

A/C/G/L/M/O

€16,80

Gegrillter Zander mit Gemüse und Butterreis

D/G/O

€ 26,80

Hühnerbrust Süß-Sauer mit Wokgemüse, Soja und Reis

E/F/L/N

€ 18,20

Gegrilltes Hühnerbrüstchen auf Trüffelpolenta,
Marktgemüse

G/L/O

€ 18,90

Wienerschnitzel vom Schwein mit Pommes frites

A/C/G

€ 17,80

Cordon bleu mit Pommes frites

A/C/G

€ 19,80

Zwiebelrostbraten mit Kartoffelkroketten und Speckbohnen

A/C/G/L/M/O

€ 26,70

Dessert

Zwetschkenknödel mit Röster

A/C/G

€ 10,30

Eis Palatschinken fein garniert

A/C/G

€ 11,20

„Bartles“ Dessertvariation

A/C/G/H

€ 14,60

Fragen Sie unser Servicepersonal nach unseren hausgemachten Kuchen und Torten.

Allergen Bezeichnung

A Glutenhaltiges Getreide **B** Krebstiere **C** Ei **D** Fisch **E** Erdnuss **F** Soja **G** Milch oder Laktose **H** Schalenfrüchte **L** Sellerie
M Senf **N** Sesam **O** Sulfite **P** Lupinen **R** Weichtiere

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.