

# HERZHAFt INS NEUE JAHR EINGELEGT, GEBEIZT UND GESCHMORT

## VORSPEISEN

---

GETRÜFFELTE SELLERIECREMESUPPE MIT RIESENCREVETTEN UND YAKITORI-SPIESSLI	12.50
HAUSGEBEIZTER SCHOTTISCHER LACHS MIT KLEINEM GEMÜSE AN HONIG-SENF-SAUCE UND SALATGARNITUR	19.50
IN WEISSWEIN MARINIERT E JAKOBSMUSCHELN IN GURKEN-SAUERRAHM-SAUCE MIT KLEINEN KRÄUTERN	22.00
GEBEIZTES KALBSFILET AUF EINEM KLEINEN BUNTEN SALAT AUS KRÄUTERN, GEMÜSE UND NÜSSEN, MIT EINEM LEICHTEN JOGHURT-DIP	22.50
BUNTE MARINIERT E RINDSFILETSPIESSLI MIT GEMÜSEN UND SAUERRAHMSAUCE, AUF GRILLIERTEM KNOBLAUCHBROT UND SALATBUKETT	22.50

## HAUPTGÄNGE THEMENKARTE

---

MAISPOULARDE IN ROTWEIN GESCHMORT MIT CHAMPIGNONS, CROUTONS, POLENTA UND GEMÜSEGARNITUR	38.00
MARINIERTES ENTRECÔTE VOM SCHWEIZER WEIDERIND IN DER SENF-ZWIEBEL-HÜLLE MIT PORTWEINSAUCE POMMES FRITES UND GEMÜSEGARNITUR	52.00
HAUSGEMACHTER SAUERBRATEN 24 STUNDEN BEI NIEDERTEMPERATUR GEGART MIT KARTOFFELSTOCK UND GEMÜSEMOSAİK	44.00
MARINIERTES KALBSFILETSTEAK MIT GEBRATENER UND GEBEIZTER ENTENLEBER, AUF PORTWEINSAUCE MIT KARTOFFELSTOCK UND KLEINEM GEMÜSE	56.00