

Speisekarte

Menu



Vorspeisen

Starters

Assortierte Salumi & Käsespezialitäten
A selection of salumi and cheese

Klein

Gross

small

large

25.00

32.00

Assortierte Salumi
A selection of salumi

25.00

32.00

Junger Spinat-Salat: **Nature** *nature*
Young spinach salad: mit Pilzen und Speck
mushrooms and bacon

12.00

18.00

17.00

23.00

Alaska Wildlachs, Gurken – Melonen Salat
Alaska wild salmon with cucumber- honey melon salad

25.00

33.00

Burrata auf Panzanella-Salat
Burrata on Panzanella salad

20.00

26.00

Hirschcarpaccio, frische Pilze, Parmesan, Olivenöl und Meersalz
*Venison carpaccio, fresh mushrooms, aged parmesan,
olive oil and sea salt*

26.00

34.00

Raclette

Raclette (melted cheese)

Original <i>Original</i>	mit <i>with</i>	Brot <i>bread</i>	13.00
Traditionell <i>Traditional</i>		Pellkartoffeln <i>boiled potatoes</i>	13.00
Rustikal <i>Rustical</i>		Polenta <i>polenta (cornmeal)</i>	21.00
Vegetarisch <i>Vegetarian</i>		Brot mit frischen Pilzen <i>bread, fresh mushrooms</i>	24.00
Anti-Vegetarisch <i>Anti- Vegetarian</i>		Brot mit Rindspailard <i>bread, beef paillard</i>	35.00

Speisekarte

Menu



Grilladen vom offenen Buchenholz- Feuer
Grill specialities from open beech wood fire

Klein **Gross**
small *large*

Hirschfilet
Venison fillet

40.00 47.00

Lammracks
Racks of lamb

41.00 48.00

Rindsfilet vom Angus
Angus beef fillet

49.00 56.00

Rindshohrücken
Beef steak

40.00 47.00

Kalbskotelett
Veal cutlet

51.00

GRANDIS – Bratwurst (Schwein)
GRANDIS pork sausage

19.00

Speck
Bacon

21.00

Rock Lobster Schwänze
Rock Lobster tails

47.00

Als Beilage Gemüse und zur Auswahl:

Polenta, Bratkartoffeln oder Kartoffel-Wasabi-Stock

Side dishes vegetables and Polenta (cornmeal), roast potatoes or Wasabi mashed potatoes to choose

Polenta am offenen Feuer nach eigenem Rezept zubereitet
Polenta (cornmeal) prepared on an open fire to our own

Mit vier verschiedenen Käsesorten
with four different sorts of cheese

27.00

Mit frischen Pilzen
with fresh mushrooms

24.00

Speisekarte

Menu



Nachspeisen

Desserts

**Assortierte Käsespezialitäten mit Birnenbrot
und hausgemachtem Früchtesenf** 20.00
Selection of cheese with wholegrain bread and homemade fruit mustard

Affogato (Espresso mit Vanilleglacé) 11.00
Affogato (Espresso with vanilla ice cream)

Frische Ananas vom Grill mit Eis nach Wahl 14.00
Fresh grilled pineapple and your choice of ice cream

Beeren-Mousse mit frischen Beeren 12.00
Berry mousse with fresh berries mit Glacé/ *with ice cream:* 16.00

Unsere Glacésorten:

Vanille, Schokolade, Jogurt, Kokosnuss und Mango-Sorbet
Pro Kugel 4.00

Types of ice cream

Vanilla, chocolate, yoghurt, coconut and mango sorbet
per scoop 4.00

Geniessen Sie dazu ein feines Glas Süsswein im Offenausschank!

Enjoy a fine glass of sweet wine by the glass!