

Suppen Soups

Rinderbrühe mit Geflügelnocken und Portwein Beef broth with poultry dumplings and port » g, i, n	€ 6,80 € 6,80
Tomatencremesuppe mit Ginsahne Tomato cream soup with gin cream » g, i	€ 6,30 € 6,30

Salate Salads

Bunter Salatteller Assorted salads » g, i, j, 1	€ 5,20 € 5,20
Großer bunter Salatteller Large assorted salads » g, i, j, 1	€ 9,50 € 9,50
Großer bunter Salatteller mit gebratenen Hähnchenbruststreifen Large assorted salads with roasted slices of chicken breast » a, g, i, j, 1	€ 14,90 € 14,90
Großer bunter Salatteller mit gebratenen Streifen vom Roastbeef Large assorted salads with roasted slices of beef » g, i, j, 1	€ 17,90 € 17,90
Straßburger Wurstsalat mit Bratkartoffeln Sausage salad "Straßbourg style" with roast potatoes » g, i, j, 1, 2, 3	€ 10,30 € 10,30

Vorspeisen Appetizers

Kaninchen im Speckmantel auf Rucola Salat, mariniet mit Himbeer-Balsamico-Dressing, Parmesanflocken und sautierten Kirschtomaten und frischem Baguette Bacon-wrapped rabbit on rucola salad, marinated with raspberry-balsamico vinegar-dressing, parmesan flakes and sautéed cherry-tomatoes with fresh baguette » a, g, i, j, n, 1, 2	€ 15,50 € 15,50
Salat von Wildkräutern mariniert mit Apfel-Honig-Dressing, sautierte Waldpilze und Nocken vom Hüttenkäse Salad from wild herbs marinated with an apple-honey-dressing, sautéed mushrooms, and dumplings of cottage cheese » i, g	€ 14,80 € 14,80

Hauptgänge Main courses

Paniertes Schweineschnitzel nach Wiener Art mit Pommes Breaded pork Schnitzel viennese style with french fries » a, c, 1	€ 15,50 € 15,50
Schweineschnitzel natur gebraten nach Jäger Art, mit Waldpilzrahmsauce und Kartoffelkroketten Schnitzel with mushroom cream sauce and croquettes » a1, c, i, n	€ 17,50 € 17,50
Cordon Bleu vom Jungschwein, gefüllt mit gekochtem Schinken und Emmentaler, dazu Lyoner Bratkartoffeln Cordon bleu from the young pig, filled with cooked ham and emmentaler cheese, along with roasted potatoes » a1, c, g, n,1, 2	€ 17,50 € 17,50
Schweinerückensteak Tessiner Art mit Tomate und Emmentaler gratiniert mit Herzoginkartoffeln Saddle of pork steak tessian style gratinated with tomato and emmental cheese along with duchess potatoes » a1, c, g, i, n,	€ 16,90 € 16,90
Schweinefilet im Speckmantel am Stück gebraten auf Waldpilzrahmsauce, buntem Gemüse und hausgemachten Spätzle Roasted pork fillet wrapped in bacon over wild-mushroom cream sauce, with rainbow vegetables and homemade spätzle » a1, c, g, i,n, 1, 2	€ 21,50 € 21,50
Gebratenes Hähnchensteak vom Grill auf Curryrahmsauce mit Chili, Mandelbrokkoli und Rahm Gnocchi mit Rucola Grilled chicken steak on curry cream sauce with chili, almond broccoli and cream gnocchi with rucola » a1, c, g, h1,	€ 19,80 € 19,80
Züricher Kalbsgeschnetzeltes in Champignonrahmsauce, buntem Gemüse und hausgemachten Kartoffelrösti "Zurich style" veal ragout in champignon cream sauce with homemade rösti » c, g, i, n	€ 25,50 € 25,50
Badischer Sauerbraten in kräftiger Rotweinsauce mit Speckböhnchen und Butternudeln Badisch marinated pot roast in a strong red wine sauce beans rolled in bacon, and butter noodles » a1, c, g, i, n, 1, 2	€ 19,90 € 19,90
Kleiner Salatteller zu den Hauptgängen A small salad along with the entrées g, i, j, 1	€ 4,50 € 4,50

Fisch Fish

Gebratenes Lachsforellenfilet auf Blattspinat und Zitronen-Safransauce, dazu Petersilienkartoffeln	€ 21,50
Roasted salmon-trout on leaf spinach, with lemon saffron sauce and parslied potatoes	€ 21,50
» a1, d, g, i, n	
Zanderfilet vom Grill an gebratenem Speck und Zwiebeln mit zerlassener Kräuterbutter und Petersilienkartoffeln	€ 21,50
Grilled pike-perch filet on grilled bacon and onions with melted herb butter and parslied potatoes	€ 21,50
» a1, d, g, 1,2	

Vegetarisch Vegetarian fare

Pfannkuchen von Buchweizen gefüllt mit Ratatouille von Zucchini-Paprika-Aubergine mit Frischkäse gratiniert	€ 14,90
Buckwheat crêpes filled with zucchini, pepper and eggplant ratatouille, gratinated with cream cheese	€ 14,90
» a1, c, g,1	
Hausgemachte Spinat-Hüttenkäse-Thymian Ravioli in Tomaten-Kardamomsauce und geröstete Pinienkerne	€ 14,50
Homemade ravioli filled with spinach, cottage cheese and thyme in a tomato cardamom sauce with roasted pine nuts	€ 14,50
» a1, c, g, 1	
Hausgemachte Käsespätzle mit Röstzwiebeln und kleinem Salatteller	€ 13,50
Homemade spätzle with fried onions and a small salad	€ 13,50
» a1, c, g, i, j	
Vegetarische Tortilla mit mediterranem Gemüse und Mozzarella	€ 13,30
Vegetarian tortilla with mediteranean vegetables and mozzarella	€ 13,30
» c, g	

Pasta Pasta

Spaghetti al Pesto mit frisch gehobelten Parmesanflocken	€ 13,30
Spaghetti al pesto with fresh parmesan flakes	€ 13,30
» a1, g, h2, 1	
Spaghetti al Arrabiata, pikante Tomatensauce mit Chili	€ 13,30
Spaghetti al arrabiata, spicy tomato sauce with chili	€ 13,30
» a1, i	
Tagliatelle in Waldpilzrahmsauce mit frischen Kräutern und Parmesan	€ 13,90
Tagliatelle with wild-mushroom sauce and fresh herbs and parmesan	€ 13,90
» a1, c, g, i	
Gnocchi in Gorgonzola Weißwein Sahnesauce mit Streifen vom Backrauchschorlen, Rucola, sautierten Datteltomaten und Parmesan	€ 14,50
Gnocchi in gorgonzola-white wine-cream sauce with bacon stripes, rucola, date tomatoes and parmesan	€ 14,50
» a1, c, g, n, 1	
Rigatoni al forno mit Sauce Bolognese, gratiniert mit Mozzarella	€ 14,80
Rigatoni al forno with sauce bolognese, gratinated with mozzarella	€ 14,80
» a1, c, g, i	

Steaks Steaks

Rumpsteak	200g	€ 24,90
Rump steak	200g	€ 24,90

Rumpsteak	300g	€ 29,80
Rump steak	300g	€ 29,80

Rinderfilet	180g	€ 30,90
Beef filet	180g	€ 30,90

Rinderfilet	250g	€ 36,70
Beef filet	250g	€ 36,70

Wahlweise mit Zwiebeln und Kräuterbutter oder grüner Pfeffersauce, sowie
Bratkartoffeln, Pommes Frites oder Ofenkartoffel

With your choice of condiment: onions and herb butter or green pepper sauce, and
your choice of side dish: oven potato, french fries or roasted potatoes

» g, i, n

Gebraatenes Grillgemüse	€ 5,50
Grilled vegetables	€ 5,50

»

Dessert Dessert

Hausgemachtes Vanille Parfait an geeistem Zwetschgenkompott € 9,10
 Homemade vanilla parfait on iced stewed plum € 9,10

» c, g, n

Warmer Schokoladenkuchen an frischen Früchten € 9,80
 und Orangen- Ingwersabayon

Warm chocolate cake with fresh fruits € 9,80
 and orange ginger sabayon

» a, c, g, n

Verschiedene Sorten Eis je Kugel € 2,10
 Assorted flavors of ice cream per scoop € 2,10

» c, g

Internationale Käseauswahl mit Weintrauben und Zwiebeln € 11,40

An International selection of cheeses, € 11,40
 served with wine grapes and onions

» g, h3,a1,a2

Allergene:

- | | |
|--|---|
| a) Glutenhaltig(A1 Weizen, A2 Roggen, A3 Hafer, A4 Sesam | h) Schalenfrüchte h1 Mandeln, h2 Pinienkerne, h3 Walnüsse |
| b) Krebstiererzeugnisse | i) Sellerie und Sellerieerzeugnisse |
| c) Eier und Eierzeugnisse | j) Senf und Senferzeugnisse |
| d) Fisch und Fischerzeugnisse | k) Sesam und Sesamerzeugnisse |
| e) Erdnuss und Ednusserzeugnisse | l) Lupine und Lupinenerzeugnisse |
| f) Soja und Sojaerzeugnisse | m) Weichtiere |
| g) Milch und Milcherzeugnisse | n) Schwefeldioxid und Sulfit |

allergens:

- | | |
|------------------------|---------------------------------|
| a) glutenin | h) peel fruits |
| b) crustacean products | i) celery |
| c) eggs | j) mustard |
| d) fish | k) sesame |
| e) peanuts | l) lupin |
| f) soy | m) mollusc |
| g) milk | n) sulphur dioxide and sulphite |

Zusatzstoffe:

1. Konservierungsstoffe
2. Antioxidationsmittel
3. Süßungsmittel

additives:

1. preservative
2. antioxidant
3. sweetener