

Vorspeisen	€
<i>Geräuchertes Forellenfilet, Sahnemeerrettich marinierte Kopfsalatherzen, Forellenkaviar Pesto-Ciabatta</i>	13,50
<i>Räucherlachsscheiben, Apfelmeerrettich-Limonen-Creme fraiche kleines Rösti</i>	14,90
<i>Parmaschinken mit Melonencocktail marinierter Spinatsalat und Parmesan</i>	16,50
<i>Délice von der Entenbrust, Orangen-Quittenspiegel junge grüne Spargelspitzen, rotes Zwiebelconfit</i>	18,50

Suppen	
<i>Leberknödelsuppe mit frischen Kräutern</i>	7,50
<i>Kartoffelsuppe mit Croutons und Creme fraiche</i>	7,50
<i>Cremiges Süppchen von der Brunnenkresse Knoblauchstange</i>	7,50

Für unsere kleinen Gäste	
<i>Wiener Schnitzel, verschiedene Gemüse Pommes frites, Ketchup</i>	11,50

Vegetarische Gerichte	
<i>Spinat-Kichererbsen-Ragout mit Ingwer, Kokosmilch und Tomate Duftreis und knuspriger Koriander</i>	18,50
<i>Steinpilze in Rahm Semmelknödel, frische Kräuter</i>	21,50

Fischgerichte €

*Auf der Haut gebratenes Kabeljaufilet
auf Thai-Wokgemüse, Duftreis* 26,50

*Tranche von gebratenem Wildlachs auf
Kartoffel-Karottenstampf, sautierte Herbsttrompeten
leichter Estragonschaum* 33,50

Fleischgerichte

*Schweinemedallions, Calvadossauce
glacierte Apfelspalten, Karottengemüse
Rucola-Fettuccine* 28,50

*Rinderfilet auf Morchelrahmsauce
Karottenstroh, Kräuterrisotto* 37,50

*Kurz gebratene Lammkotelettes, kräftige Minze-Jus
Bohnen-Tomaten-Artischocken-Gemüse
Thymiankartoffeln* 33,--

*Gebratener Rehrücken, Cassis-Sauce
Romanescogemüse, geschwenkte Kräuter-Feigen-Pasta* 36,50

Desserts

*Crepes mit warmen Kirschragout
Karameleis* 9,50

*Topfenstrudel mit eingelegten Aprikosen
Vanilleeis* 9,50

Dessert-Variationen Neuhof 11,50