





































## Küchenempfehlung







### Vorspeisen & Suppen

			Salat vom Buffet mit zweierlei Dressing <sup>SF,EI</sup>	9,50 €
			Forelle nach Matjes Art, Sauerrahm, Dill, Zwiebel, Gurke <sup>FI,MI</sup>	14,50 €
			Hausgebeizter Lachs, Honig-Dill-Senfsauce, Salat <sup>FI,SF</sup>	14,50 €
			 Pfifferlingssüppchen	9,50 €
			 Tomatensuppe, Basilikum	7,50 €
			 Hokkaido-Kürbissüppchen, Öl, Kerne	9,50 €












### Hauptgänge

			Hacksteak vom Weidelamm, Pfifferlinge à la crème, Rösti, Gemüse <sup>MI</sup>	26,50 €
			Rückensteak vom Bio-Weidekalb, Pfifferlinge à la crème, Rösti, Gemüse <sup>MI</sup>	35,00 €
			Curryragout vom Weidelamm, Reis, Gemüse <sup>SL</sup>	24,00 €
			Käsespätzli, Sahne, Zwiebeln <sup>MI,GL,EI</sup>	17,00 €
			Rösti mit Pfifferlingen à la crème <sup>MI</sup>	26,00 €
			 Gebratene Pfifferlinge, Kräuter, knusprige Rösti	26,00 €
			Lachsfilet gebraten, Limettenbattersauce, Reis, Gemüse <sup>FI,MI</sup>	29,00 €

### Bio-Weidehähnchen vom Steingrubenhof




			Weidehähnchenbrust, Pfifferlinge à la crème, Spätzli, Gemüse <sup>MI,GL,EI</sup>	26,00 €
			Häxle vom Weidehähnchen, Spätburgunder, Spätzli, Gemüse <sup>GL,EI</sup>	24,00 €
			Oberkeule vom Weidehähnchen, Rosmarin, Spätzli, Gemüse <sup>GL,EI</sup>	24,00 €

### Zum Abschluss

			Caramelköpfl, Sahne <sup>MI,EI</sup>	7,50 €
			Birnensorbet, Williams, Sekt	9,50 €
			Zwetschgen in Spätburgunder, Vanilleeis <sup>MI,EI</sup>	9,50 €
			Schokolasagne, Früchte, Birnensorbet, Williams <sup>MI,EI,GL</sup>	12,50 €
			Affogato al caffè, doppelter Espresso, Vanilleeis <sup>MI,EI</sup>	6,50 €

## Vegetarisch & vegan

### Vorspeisen

  	Salate vom Buffet, zweierlei Dressing <sup>SF,EI</sup>	9,50 €
---	--	--------

### Suppen

	Tagessuppe	6,50 €
---	------------	--------

### Hauptgänge

   	Montag: Chili Sin Carne, Hirse <sup>SL</sup>	17,00 €
   	Dienstag: Weiße Bohnen, Gemüse, Räuchertofu, Kartoffeln <sup>SJ</sup>	18,00 €
  	Mittwoch: Rösti, gebratene Pfifferlinge	26,00 €
   	Donnerstag: Gemüsecurry, Reis	19,00 €
   	Freitag: Rote Kokoslinsen, Gemüse <sup>SL</sup>	18,00 €
  	Samstag: Kräuterrisotto, gebratene Pfifferlinge	24,00 €
   	Sonntag: Kürbisragout, Kokos, Curry, Hirse	19,00 €

Schon gewusst? Wir beziehen unsere Pfifferlinge von einer Bio geprüften Weidesammlung durch unseren Lieferanten Rinclin.

#### **ALLERGENE**

Mit Weizen/Gluten	GL	Mit Erdnüssen	ER
Mit Kuhmilch	MI	Mit Sellerie	SL
Mit Senf	SF	Mit Krebstieren	KR
Mit Hühnerei	EI	Mit Fisch	FI
Mit Sulfid	SO	Mit Soja	SJ
Mit Sesam	SE	Mit Schalenfrüchten	SC
Mit Weichtieren	WE	Mit Lupinen	LU

Da wir generell mit Gemüsebrühe kochen, können alle Produkte Spuren von Sellerie enthalten.