

Saisonkarte

Suppen

Tobinambursuppe mit Grünkohlpesto
und Haselnüssen  4,20

Zwiebelsuppe mit Gruyère überbacken 4,50

Vorspeisen

Burrata (eine Art Mozzarella mit Rahmfüllung)
mit Blutorange, Koriander und Lavendelöl 8,40

Feldsalat mit Tartiflette (Kartoffel-Käse-Speck-Törtchen) 8,40

Hauptgerichte

Zartes Rinderbäckle und Zunge in Rotweinsauce mit Speckwirsing und
Eiernudeln vom Tännlehof 19,40

Geschmorte Entenkeule mit geschmolzenen Kartoffeln und Feldsalat
18,40

Gebratenes Eglifilet mit Haselnusskruste mit Kartoffeln und winterlichem
Salat 17,90

Wurzelgemüse-Rösti mit Spiegelei und Grünkohl  11,90

Kartoffelknödel mit Käse gefüllt, Pilzrahm und Feldsalat  11,90

Dessert

Mousse au chocolat mit Blutorange und warmem Schokokuchen 5,90

Apfelküchle mit Walnusseis 5,20

Klassiker unserer Karte

Vorspeisen

Spezialität des Chef's: Glashütter Räucherforellen- Kroketten
6,90

Hauptgerichte

Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes Frites und Salat
10,60

Cordon Bleu

aus der Kalbskeule, gefüllt mit Hinterschinken ²⁾⁵⁾
und Hochschwarzwälder Bergkäse, hausgemachte Kroketten
und Salat 16,90

Züricher Kalbsgeschnetzeltes mit Spätzle und Salat 14,90

Herzhafter Zwiebelrostbraten vom heimischen Rind
Bratkartoffeln und Salat 18,90

Vesper

Schwarzwälder Bauernvesper ²⁾⁶⁾:

Herzhaftes Brett mit Bauchspeck, Rohesser,
hausmacher Leberwurst und Schwarzwurst 6,90

Bauernsalat:  bunter Salat-Mix mit Bratkartoffeln und Spiegelei
9,20

Dessert

Café-O-Schok: genießen Sie eine unserer Kaffeespezialitäten mit drei hausgemachten Pralinen! 4,90