

---

5.30 €	Kürbiscremesuppe mit glasierten Maronen <b>Pumpkin cream soup with glazed chestnuts</b>
8.60 €	Flammkuchen mit Crème-fraîche, Speck, Zwiebeln und Käse <b>Tarte flambé with crème-fraîche, bacon, red onions, and cheese</b>
10.90 €	Ratatouille mit Ziegenkäse gratiniert, Rosmarinkartoffeln <b>Ratatouille baked with goat's cheese served with rosemary potatoes</b>
12.90 €	Gemischter Salat in Honig-Senf Vinaigrette mit mariniertem Lachs, gekochten Eiern und Mini Rösti <b>Mixed leaf salad in a honey and mustard vinaigrette with marinated salmon, boiled egg and a mini rösti</b>
15.30 €	Zartes Schweineragout mit Champignons, hausgemachten Spätzlen und Salat <b>Tender pork ragoût with mushrooms, homemade spätzle (noodles) and a side salad</b>
15.40 €	Geschnetzeltes von der Hähnchenbrust in Currysauce mit buntem Gemüse, Basmatireis <b>Strips of chicken breast in a curry sauce with pepper, courgette and aubergine served with basmati rice</b>
16.90 €	Roastbeef-Streifen gegrillt auf Pilz-Kürbis-Risotto, knuspriger Speck, gehobelter Parmesan, Salat <b>Roast beef strips grilled on mushroom and pumpkin risotto, crispy bacon, sliced Parmesan, salad</b>
17.90 €	Wiener Schnitzel mit Pommes frites und bunter Blattsalat <b>Wiener schnitzel (veal) with french fries and a side salad</b>
18.90 €	Marinierte Medaillons vom Lamm auf Ratatouille-Gemüse, dazu bunter Salat <b>Marinated medallions of lamb on ratatouille vegetables, with a colorful salad</b>
18.90 €	Roastbeef-Streifen mit Pfifferlingen, grüner Paprika in Cognac Sauce, hausgemachte Spätzle, Salat <b>Strips of beef with chanterelles, green pepper in cognac cream, homemade spätzle (noodles), salad</b>