



Liebe Gäste

Wir haben zur Sommerzeit und Ferienzeit die Karte verkürzt, sollte Ihr Lieblingsgericht nicht mehr auf der Speisekarte stehen werden wir natürlich versuchen Ihnen es trotzdem zu zubereiten, sollten Sie nicht was anderes finden.

Unsere Vorspeise-Empfehlungen

Hausgebackenes Baguette

mit Ajoli, Möhrenpesto und Tomaten-Chutney

4,80 €

Ziegenkäse im Speckmantel mit Kirsch-Chutney

mit Wildkräutersalat an Himbeerdressing

7,80 €

Frisch geräuchertes Forellenfilet

an einem Kartoffelrösti mit Zitronen-Creme-Fraiche und Wildkräutersalat

8,50 €

Aus dem Suppentopf

Forellentaler Hochzeitssuppe

mit Eierstich, Blumenkohl und Nudeln

4,50 €



Forellentaler Fischspezialitäten

Frische Forelle „Müllerin Art oder Forelle „Blau“

mit Zitronenscheiben und brauner Petersilienbutter

Salzkartoffeln und Blattsalaten in Rahm

14,80 €

Frische Forelle „nussig“ in Mandelbutter gebraten

mit Salzkartoffeln und Gurkensalat mit Dill

16,80 €

Gebratene Forellenfilets in Pinienkernen und Haselnüssen

mit Kirsch-Chutney, Kräuterkartoffeln

und Blattsalaten in Rahm

17,50 €

In Olivenöl gebratener Saibling

gefüllt mit Olivenkraut und Salbei

serviert mit gebratenen Kräuterkartoffeln

und frische Salate der Saison

18,90 €



Hauptgänge

Hähnchenbrustfilet im Speckmantel ^{1.3.}

auf feinem Ratatouille, frischen Bandnudeln

und Salaten der Saison

14,80 €

Rinderrouladen

gefüllt mit geräuchertem Speck ^{1.3.}, Gewürzgurke, Zwiebeln und Senf an einer
Rotweinsauce

mit frischem Tagesgemüse und Salzkartoffeln

14,80 €

Schweineschnitzel mit gebratenen Champignons und gebratenen Zwiebeln an Rahmsauce

mit Pommes frites und frischen Salaten der Saison

14,80 €

Schweinemedallions an Kirsch-Pfeffersauce

mit frischen Gemüsen der Saison und Kroketten

16,80 €



Rumpsteak mit Kräuterbutter und Schnittlauch-Sauerrahm

auf gebratenen Champignon-Frühlingszwiebeln, Bratkartoffeln

Rotweinjus und frischen Salaten der Saison

23,80 €

Schweinemedallions an Champignons a la crème auf Toast

mit frischen Salaten der Saison

11,80 €

Focaccia Burger

mit einem saftigen australischem Angus Beef Burger

mit gebratenen Zucchini-scheiben, Paprika, Zwiebeln

an einer Barbequesauce

mit Forellentaler Fritten

12,80 €

Brioche Burger

Frisches Lachsfilet gebraten mit frischem Blattspinat und Zitronen-Hollandaise

und Süßkartoffel-Pommes frites

11,80 €



Der süße Abschluß

Kinder-Eis-Überraschung

3,00 €

Gemischtes Eis mit Sahne

Vanille-, Schokolade-, und Erdbeereis

3,80 €

Mousse au chocolat

mit frischen Erdbeeren und frischer Minze und Sahne

6,80 €

Mangoeis

mit einem Salat von frischer Mango und Granatapfel, Joghurtcreme und süßem Pfannkuchen

7,50 €

Sehr geehrte Gäste

Sollten Sie Allergiker sein sprechen Sie mit uns. Wir werden ihnen dann ein Gericht ohne allergischen Zutaten kochen. Ansonsten haben wir eine extra Karte in denen sie sämtliche Allergene in den Gerichten ausgewiesen sehen.