



Wintersaison 2019/20

Suppe - soup

Rinderkraftbrühe/Gemüse Brunoise/Flädle 5,50€
beef broth/vegetables brunoise/pancake pieces

Brokkolicremesuppe/Kräutercroutons 6,00€
broccoli cream soup/cream hood/croutons

Vorspeise - starter

Jakobsmuschel/Linsen-Salat 13,80€
scallops/lentils salad

Roastbeef/Wildkräuter/Preiselbeer Vinaigrette 13,50€
roast beef/wild herbs/cranberry vinaigrette

Salate - salads

Beilagensalat/hauseigener Vinaigrette/Croutons 5,50€
garnish salad/homemade vinaigrette/croutons

Salat der Saison/Garnelen/Sour Crème Dip 15,00€
salad of the season/shrimp/sour-crème dip

Salat der Saison/Putenstreifen/Sweet-Chilli-Marinade/Koriander 13,50€
salad of the season/turkey stripes/sweet-chilli-marinade/coriander

Salat der Saison/sautierte Rinderstreifen/Spiegelei 15,00€
salad of the season/sautéed cattle roast/fried egg

Schweizer Wurstsalat/ Fleischkäse/Käse/Zwiebeln/Brot 9,50 €
Sausage salad / sliced meatloaf / Onions/ bread

Bei Allergien & Unverträglichkeiten fragen Sie uns, wir haben dafür
eine extra Karte mit Angaben der Zusatzstoffe

Flammkuchen - Tarte

Bauernfladen/Sour cream/Speck/Zwiebeln/Bergkäse/Lauchzwiebeln 10,50€
farmer pita/sour cream/bacon/onions/mountain cheese/leek onions

Fischfladen/Sour cream/Meeresfrüchte/frische Tomaten/Bergkäse/Lauchzwiebeln 10,50€
fish pita/sour cream/bacon/seafood/fresh tomatoes/mountain cheese/leek onions

Veggiefladen/Sour cream/Paprika/Champignons/Zucchini/Bergkäse/Lauchzwiebeln 10,50€
veggie pita/sour cream/paprika/mushrooms/zucchini/mountain cheese/leek onions

Schwein - pork

Pfannenschnitzel/Pommes/Preiselbeergarnitur 14,50€
pan schnitzel / french fries/ cranberry set

Pfeffersteak/Spätzle/Cognac-Pfeffer-Soße/Sour cream Nockerl 16,50€
pepper steak/spaetzle/ cognac-pepper-sauce/ sour cream dumpling

“Bodenbachpfännle” 18,50€
Schweinemedaillons / Pilze / Spätzle / Cognacrahmsoße
pork filets/mushrooms/spaetzle/cognac-cream-sauce

Rind - beef

Filet/frische Kräuter/Cognac flambiert/Kräuterbutter/Wildkartoffeln 28,50€
filet/fresh herbs/cognac flambéed/herb butter/wild potatoes

Flank/medium gebraten/Salzblüten/Olivenöl/Trüffelpommes 24,50€
flank/medium fried/salt flower/olive oil/truffle fries

Roastbeef/medium gegrillt/Kräuterbutter/Dauphine Kartoffeln 22,50€
roast beef/medium grilled/herb butter/dauphine potatoes

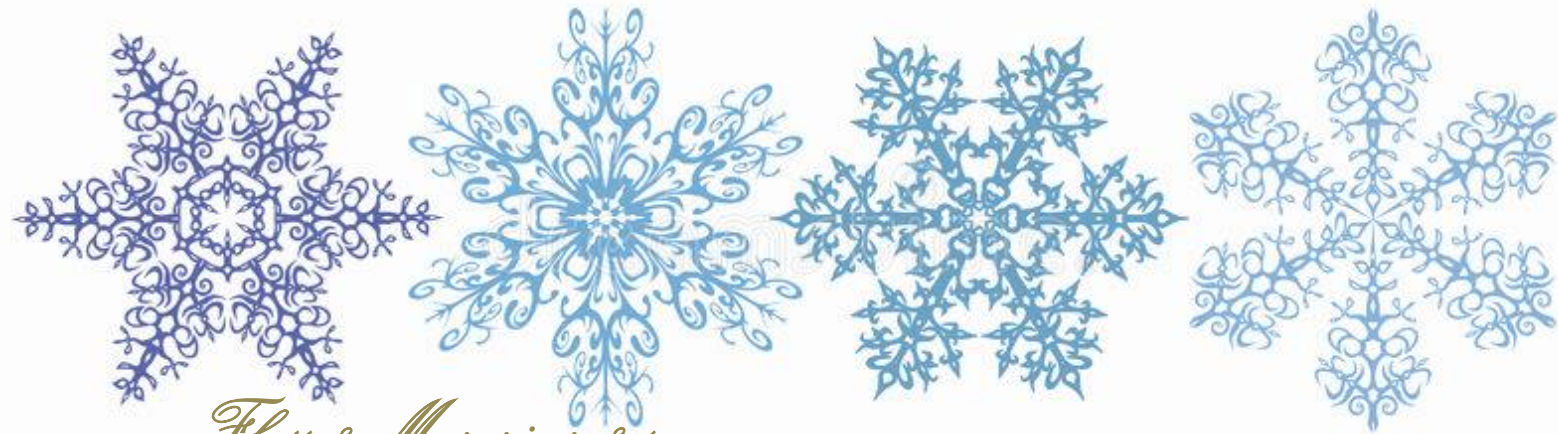
Zwiebelrostbraten/Bratkartoffeln/Bratensoße 21,50€
roast beef with onions/fried potatoes/gravy

Ochsenbäckchen/Selleriepüree/Kartoffelstroh 18,80€
ox cheeks/celery puree/potato straw

Geflügel - poultry

Hühnerbrust/natur gegrillt/Grillgemüse/Fettuccine/Tomatensoße 16,50€
chicken breast/grilled naturally/ grilled vegetables/fettucine/tomato sauce

Bei Allergien & Unverträglichkeiten fragen Sie uns, wir haben dafür
eine extra Karte mit Angaben der Zusatzstoffe



Fluss & Meer - river & sea

Thunfisch/schwarz-weißer Sesammantel/englisch gegrillt/Wokgemüse tuna/black-white sesame coat/grilled english/wok vegetables	23,50€
Zander/gegrillt/Tomaten-Lavendel-Butter/junger Blattspinat/Wildkartoffeln pikeperch/grilled/tomato-lavender-butter/young spinach leaves/wild potatoes	18,50€
Fish and Chips/Tempura Teig/Dippers mit Zitronen-Thymian-Salz fish and chips/tempura batter/dips with lemon thyme salt	16,50€

Vegetarisch/vegan - vegetarian/vegan

Graupenrisotto/gegrillte Pilze der Saison/frische Kräuter barley risotto/ grilled seasonal mushrooms/ fresh herbs	15,50€
Vegan: Strozzapretti /Linsen-Bolognese (Parmesan) vegan: Strozzapretti/lenses-bolognese	14,50€
Käsespätzle: Bergkäse/geschmelzte Zwiebeln cheese noodles: mountain cheese/onions	12,50€
Schlutzkrapfen: Quark/Minze/Nussbutter/Bergkäseraspeln Schlutzkrapfen: curd/mint/nut butter/mountain cheese	12,50€

Dessert

Apfelküchlein Ofenfrisch/Vanillesoße/Walnüssen apple fritters/vanilla sauce/ walnuts	6,50€
Süße Sünde Schokosoufflé/weißes Schokomousse/salzige Schokoblüte chocolate soufflé/white chocolate mousee/ salted choco blossom	6,50€
Omas Liebling Rhabarbertiramisu/Amarettini/Mascarpone/Kakao rhubarb tiramisu/amarettini/mascarpone/cacao	6,50€
Karibik Pfannkuchen / Zwetschgenröster / Rumeis Pancake / plum roaster / rum-icecream	6,50€

Bei Allergien & Unverträglichkeiten fragen Sie uns, wir haben dafür
eine extra Karte mit Angaben der Zusatzstoffe