

für den frühling empfehlen wir  
*during spring we recommend*

**Frühlingserwachen**  
*Awakening of spring*

Rahmsuppe von der Brunnenkresse  
mit Rauchlachsstreifen

*Creamsoup of watercress  
with slices of smoked salmon*

€€ €€ €€

Schweinefiletmedallions  
an Frühlingslauchragout  
und Kartoffel –Karottenpüree

*Medaillons of pork-fillet  
with spring-leek-ragout  
and potato-carrot-puree*

€€ €€ €€

Mousse au Chocolate  
mit Amarettokirschen

*Mousse au Chocolate  
with Amaretto-cherries*

EUR 24,00 pro Person

*EUR 24,00 per person*

Gerne bieten wir Ihnen unser Menü ab 4 Personen an.  
*We are glad to offer you this menu with a minimum attendance of at least 4 persons.*



**Erste Sonnenstrahlen**  
*First shafts of sunshine*

Tomaten-Orangen-Consommé  
mit Mohnnocken

*Consommé of tomatoes and oranges  
with poppy balls*

€€ €€ €€

Cordon bleu vom Lachsfilet  
an Mangold in Rahm  
mit Thymiankartoffeln

*Cordon bleu of salmon  
with creamed mangold  
and thyme-potatoes*

€€ €€ €€

Variation von der Erdbeere  
*Variations of strawberry*

EUR 25,50 pro Person  
*EUR 25,50 per person*

Gerne bieten wir Ihnen unser Menü ab 4 Personen an.  
*We are glad to offer you this menu with a minimum attendance of at least 4 persons.*



**Osterglocken**  
*Daffs*

Rucolasalat in Balsamicovinaigrette  
mit Schmortomaten,  
gebratenem Landschinken  
und Parmesan

*Rucola with Balsamico-vinaigrette  
braised tomatoes,  
fried ham  
and Parmesan-cheese*

€€ €€ €€

Rahmsuppe von der Paprikaschote  
*Creamsoup of sweet pepper*

€€ €€ €€

Kalbsrückensteak gefüllt mit Kräuterfrischkäse  
an Portweinsauce,  
grünem Spargel  
und Kartoffelkräpfen

*Steak of veal filled with herb-cream-cheese  
with port-wine-sauce,  
green asparagus  
and potato-crullers*

€€ €€ €€

Cappuccinomousse  
mit beschwipsten Beeren

*Cappuccinomousse  
with tipsy berries*

EUR 39,50 pro Person  
*EUR 39,50 per person*

Gerne bieten wir Ihnen unser Menü ab 4 Personen an.  
*We are glad to offer you this menu with a minimum attendance of at least 4 persons.*



für den sommer empfehlen wir  
*during summer we recommend*

**Sommerbrise**  
*summerbreeze*

Sommersalat im Buttermilchdressing  
mit gerösteten Kürbiskernen  
und Knoblauchbaguette

*Summer-salad with buttermilk-dressing,  
roasted pumpkin seeds  
and garlic-baguette*

€€ €€ €€

Zitronen-Maishähnchenbrust  
auf knackigem Gemüse  
und Vollkornspaghetti

*Breast of chicken with lemon and maize,  
crispy vegetables  
and wholemeal-spaghetti*

€€ €€ €€

Frische Erdbeeren  
mit Cointreau-Sahne

*Fresh strawberries  
with Cointreau-cream*

EUR 23,50 pro Person

*EUR 23,50 per person*

Gerne bieten wir Ihnen unser Menü ab 4 Personen an.

*We are glad to offer you this menu with a minimum attendance of at least 4 persons.*



**Sonnenuntergang**  
*Sunset*

Minestrone von Meeresfrüchten  
*Minestrone of seafood*

€€ €€ €€

Saltimbocca vom Schweinerücken  
mit Salbeijus,  
Letschogemüse  
und Rucola-Linguine

*Saltimbocca  
with sage-jus,  
Letscho-vegetables  
and Rucola-Linguine*

€€ €€ €€

Geeistes Tiramisu  
mit Orangensoße  
*Iced Tiramisu  
with orange-sauce*

EUR 24,50 pro Person  
*EUR 24,50 per person*

Gerne bieten wir Ihnen unser Menü ab 4 Personen an.  
*We are glad to offer you this menu with a minimum attendance of at least 4 persons.*



**Sommernachtstraum**  
*a mid summer night´s dream*

Carpaccio vom Rind  
mit Basilikumpesto  
und gehobeltem Parmesan

*Carpaccio of beef  
with basil-pesto  
and shaved Parmesan-cheese*

€€ €€ €€

Rahmsuppe von Schalotten  
*Cream-soup of spring onions*

€€ €€ €€

Kalbsmedallion und Riesengarnelen  
auf zweierlei Curry  
mit Wokgemüsen  
und kleinen Loempia

*Medaillon of veal and prawns  
with 2 kinds of Curry,  
wok-vegetables  
and small spring rolls*

€€ €€ €€

Zitronen-Basilikumsorbet  
*Lemon-basil sorbet*

EUR 43,50 pro Person  
*EUR 43,50 per person*

Gerne bieten wir Ihnen unser Menü ab 4 Personen an.  
*We are glad to offer you this menu with a minimum attendance of at least 4 persons.*



für den herbst empfehlen wir  
*during autumn we recommend*

**Herbststurm**  
*Autumn storm*

Rahmsuppe von Steinpilzen  
mit knusprigem Speck

*Cream-soup of porcinis  
with crispy bacon*

€€ €€ €€

Hirschgulasch in Wacholderrahmsoße  
mit Kirsch-Rotkohl  
und Butterspätzle

*Goulash of venison  
with creamed juniper-sauce,  
cherry-red-cabbage  
and buttered Spätzle*

€€ €€ €€

Apfelstrudel  
mit Vanilleeis

*Apple strudel  
with vanilla-ice-cream*

EUR 22,90 pro Person

*EUR 22,90 per person*

Gerne bieten wir Ihnen unser Menü ab 4 Personen an.  
*We are glad to offer you this menu with a minimum attendance of at least 4 persons.*



**Kaminfeuer**  
*Open fire*

Geräucherte Gänsebrust  
an Orangen-Rosmarinmarmelade  
mit Rapunzelsalat  
in Himbeervinaigrette

*Smoked breast of goose  
with orange-rosemary-marmelade,  
field salad  
and raspberry-vinaigrette*

€€ €€ €€

Schweinefilet in Schwarzbiersoße  
an gefülltem Wirsingbällchen  
und gebratenen Schupfnudeln

*Fillet of pork in black-beer-sauce  
with a filled savoy cabbage-ball  
and fried Torpedo noodles*

€€ €€ €€

Mousse au Chocolate  
mit Amarettokirschen

*Mousse au Chocolate  
with Amaretto-cherries*

EUR 25,00 pro Person

*EUR 25,00 per person*

Gerne bieten wir Ihnen unser Menü ab 4 Personen an.

*We are glad to offer you this menu with a minimum attendance of at least 4 persons.*



**Laubberge**  
*Leaves*

Carpaccio vom Lachs  
aus der Marsala-Walnussbeize

*Carpaccio of salmon  
with Marsala-walnut-marinade*

€€ €€ €€

Cappuccino vom Kaninchen  
mit Zimt

*Cappuccino of rabbit  
with cinnamon*

€€ €€ €€

Tranche vom Kalbsrücken an Portweinjus,  
mit Gemüsekörbchen  
und Kartoffelkrapfen

*Slice of saddle of veal  
with port wine-jus,  
vegetables  
and potato-bismarcks*

€€ €€ €€

Champagner – Marzipanapfel  
mit Granatapfelsorbet

*Champagne – Marzipan-apple  
with pomegranate-sorbet*

EUR 41,50 pro Person

*EUR 41,50 per person*

Gerne bieten wir Ihnen unser Menü ab 4 Personen an.

*We are glad to offer this menu with a minimum attendance of at least 4 persons.*



im Winter empfehlen wir  
*during winter we recommend*

**Schneeflöckchen**  
*Snowflakes*

Kartoffelsuppe  
mit Nordmeerkrabben

*Potato-soup  
with crabs*

€€ €€ €€

Schweinefilet an Kirschsoße  
mit Wirsing in Rahm  
und gebratenen Schupfnudeln

*Fillet of pork with cherry-sauce,  
creamed Savoy cabbage  
and fried Torpedo noodles*

€€ €€ €€

Apfelstrudel  
mit Vanilleeis

*Apple strudel  
with vanilla-ice-cream*

EUR 22,50 pro Person

*EUR 22,50 per person*

Gerne bieten wir Ihnen unser Menü ab 4 Personen an.

*We are glad to offer you this menu with a minimum attendance of at least 4 persons.*



**Schlittenfahrt**  
*Sledging*

Klare Ochsenschwanzsuppe  
mit Chesterstange

*Clear oxtail-soup  
with chester-bar*

€€ €€ €€

Züricher Rahmgeschnetzeltes  
mit frischen Champignons  
und Kartoffelrösti

*Züricher creamed slices of pork  
with fresh mushrooms  
and potato-hash browns*

€€ €€ €€

Zimtmosse  
an Rumzwetschgen

*Cinnamon-mousse  
with rum-plums*

Euro 26,50 pro Person

*EUR 26,50 per person*

Gerne bieten wir Ihnen unser Menü ab 4 Personen an.

*We are glad to offer you this menu with a minimum attendance of at least 4 persons.*



**Eisblumen**  
*Frost pattern*

Feldsalat im Himbeerdressing  
mit gebratener Gänseleber  
*Field salad with raspberry-dressing  
and fried goose liver*

€€ €€ €€

Jacobsmuschel  
im Safransud  
*Scallop  
in saffron-stock*

€€ €€ €€

Hirschmedallions  
an Steinpilzen à la crème  
und kleinen Semmelknödeln  
*Medallions of veal  
with porcinis à la crème  
and small bread dumplings*

€€ €€ €€

Frische Waffeln  
mit heißen Kirschen  
und Cointreausahne  
*Fresh waffles  
with hot cherries  
and Cointreau-cream*

EUR 47,50 pro Person  
*EUR 47,50 per person*

Gerne bieten wir Ihnen unser Menü ab 4 Personen an.  
*We are glad to this menu with a minimum attendance of at least 4 persons.*

