

## Vorspeisen

Büffelmozzarella / Tomatenpesto / Vulcanoschinken / Oliven <small>(G/H/O)</small> Buffalo-mozzarella / tomato pesto / "Vulcano" bakaon / olives	21
Tatar von Irischem Rauchlachs / Sashimi von Swisslachs / Wakame -Salat Avocado / Meerrettich-Milch-Mayonnaise <small>(A/D/M/N)</small> Tatar variation! Tatar of Irish smoked salmon / Sushi salmon / Wakame salad Avocado / horseradish-milk-mayonnaise	27
Rindstatar <small>(SwissPrim)</small> / Salatherzen / Rührei / Kürbiskernöl <small>(A/C/G/L/M)</small> Beef tatar / hearts of lettuce / scrambled eggs / pumpkin-seed oil	27 35

## Salate

Bunter Blattsalat <small>(A/C/F/L/M)</small> Green salad	9
Gemischter Salat <small>(A/C/F/L/M)</small> Mixed salad	11
Tomatensalat / Büffel-Mozzarella <small>(A/F/G/H/L/M)</small> Tomatoes salad / buffalo-mozzarella	17
Eisbergsalat / Ei / Brotcroûtons <small>(A/C/F/L/M)</small> mit Speck <small>(CH)</small> / Brotcroûtons <small>(A/C/F/L/M)</small> Iceberg salad / egg / croutons with bacon / croutons	15 19

## Suppen

Rindssuppe / Frittaten <small>(A/C/G/L)</small> Clear consommé / sliced pancakes	9
Bärlauchschaumsuppe / knuspriges Bauern-Ei <small>(A/C/G/L)</small> Wild garlic cream soup / „Country egg“	15
Spargelcremesuppe / Mandelblätterteig <small>(A/G/H/L)</small> Asparagus cream soup / almond puff paste	15

## Raffiniert einfach

Schweinsschnitzel <small>(Swiss prim)</small> paniert <small>(A/C)</small> Crumbed porc scalope	
Klein	19
Mittel	25
Riesenschnitzel	31
Schweins-Cordon-Bleu <small>(Swiss prim)</small> <small>(A/C/G/O)</small> Porc «Cordon-Bleu»	32
Kalbs-Cordon-Bleu <small>(Swiss Prim)</small> <small>(A/C/G/O)</small> Veal «cordon-bleu»	44
Original Wienerschnitzel <small>(Swiss Prim)</small> <small>(A/C)</small> Original veal scalope «Vienna Style»	41

## Folgende Beilagen stehen Ihnen zur Wahl

Side dishes of your choice

Preiselbeeren Mountain cranberries	3
Gemüse, Pommes-Frites, Bärlaucheiernockerln <small>(A/C)</small> Petersilienerdäpfel, Reis, Nudeln <small>(A/C)</small> Vegetables / French fries / dumplings with wild garlic parsley potatoes / rice / noodles	5
Stürzerdäpfel, Erdäpfelsalat <small>(A/L/M)</small> Rösti / potatoe salad	7

Original Wiener Tafelspitz <small>(Swiss Prim)</small> <small>(A/C/G/L/M)</small> Rahmwirsing / Schnittlauch-Ei-Sauce / Rösterdäpfel / Apfelkren / Knödel Viande bouilli coupé en tranches / chou au milan à la crème Sauce à la ciboulette / pommes de terre rôties / pomme au raifort / boulettes	37
--	----

## Im Reinderl serviert!

Geschnetzelte Kalbsleber <small>(Swiss Prim)</small> Tirolerart (Kräuter, Zwiebeln, Apfel) Stürzerdäpfel <small>(G/L)</small> Thinley sliced veal liver «Tyrolean style» / rösti	39
Kalbsrahmgulasch <small>(Swiss Prim)</small> / Bärlaucheiernockerln <small>(A/C/G)</small> Veal goulash / dumplings with wild garlic	39

## Wie bei Muttern!

Ausgelöstes Stubenküken <sup>(CH)</sup> leichter Jus / Lauch-Spargel-Gemüse / Morchelrisotto <sup>(A/G/L)</sup> Spring chicken / light jus / leek / asparagus / morel risotto	29
Im Alpen-Heu gegarte Lammracks <sup>(CH, NZ)</sup> / leichtes Safterl Gemüse / Chilipolenta <sup>(G/L)</sup> In hay fermented lamb racks / light juice / vegetables / polenta with chili	46
Geschmorte Kalbskopfbacke <sup>(SwissPrim)</sup> und Kalbsfilet <sup>(Swiss Prim)</sup> Gemüse / Rahmpolenta <sup>(A/G/L/M)</sup> Veal fillet / braised veal knuckle / vegetables / creamy polenta	49
Kalbsfilet <sup>(SwissPrim)</sup> / Morchelrahmsauce Gemüse / Nudeln <sup>(A/C/G/L/M)</sup> Veal fillet / morel cream sauce / vegetables / noodles	49
Rindsfilet <sup>(Swiss Prim)</sup> / Rotweinsauce oder Sauce Bearnaise Gemüse / Kartoffelgratin <sup>(A/C/G/L)</sup> Fillet of beef / red wine sauce or sauce bearnaise / vegetables / potato gratin	55

## Teigwaren / Vegetarisches

Bärlauchspätzli / Spargelragout <sup>(A/C/G)</sup> dumplings with wild garlic / asparagus ragout	29
Hauchdünne Käseravioli / Salbeibutter oder Tomatensauce <sup>(A/C/G)</sup> Ravioli with cheese / sage butter or tomato sauce	25 29

## Glutenfrei / Laktosefrei / Vegan

Tofu-Gemüse-Curry / Basmatireis <sup>(glutenfrei/laktosefrei/vegan) (F)</sup> Tofu-vegetables-curry / basmati rice	29
Gemüseravioli im Dinkelteig / Bärlauchpesto <sup>(vegan) (A/H)</sup> Vegetable Ravioli in spelled dough / wild garlic pesto	29

## Frisch aus See und Meer

Wolfsbarschfilet / leichter Hummerschaum Gemüse / Safranrisotto <sup>(A/B/C/D/G)</sup> Sea perch / light lobster foam / vegetables / saffron risotto	45
Swisslachs <sup>(Zucht aus dem Misox)</sup> / Zitronenhollandaise Spargeln / Meersalzkartoffeln <sup>(A/C/D/G)</sup> Swiss salmon fillet / lemon hollandaise / asparagus / sea salt potatoes	45

## Flammkuchen

Original Natur <sup>(A/G)</sup> Speck / Frühlingszwiebeln / Crème fraîche / Fromage blanc Bacon / spring onions / crème fraîche / white cheese	18
Original Gratinée <sup>(A/G)</sup> Speck / Frühlingszwiebeln / Crème fraîche / Fromage blanc höhlengereifte Käsemischung Bacon / spring onions / crème fraîche / white cheese / cave-aged cheese mixture	20
Pikant <sup>(A/G/O)</sup> Pikante Salami / Tomaten / Peperoncini / Frühlingszwiebeln Crème fraîche / Fromage blanc / höhlengereifte Käsemischung Salami piquant / tomatoes / chillies / spring onions crème fraîche / white chees / cave-aged cheese mixture	20
Gemüse <sup>(A/G)</sup> Verschiedene Saisongemüse / Gewürze / Frühlingszwiebeln Crème fraîche / Fromage blanc / höhlengereifte Käsemischung Legumes de saison / épices / oignons blancs crème fraîche / fromage blanc / mélange de fromages de cave	20
Forestiere <sup>(A/G)</sup> Saisonale Pilze / Speck / Frühlingszwiebeln Crème fraîche / Fromage blanc / höhlengereifte Käsemischung Seasonal mushrooms / bacon / spring onions / crème fraîche white chees / cave-aged cheese mixture	20
Lachs <sup>(A/D/G)</sup> Irischer Rauchlachs / Dill / Frühlingszwiebeln Crème fraîche / Fromage blanc / höhlengereifte Käsemischung Irish smoked salmon / dill / spring onions / crème fraîche white chees / cave-aged cheese mixture	25

## als Dessert...

Apfel <sup>(A/C/G/H)</sup> Frische Äpfel / Zucker / Kandierte Haselnüsse / Zimtzucker Crème fraîche / Vanilleeis Apples / sugar / cinnamon / candied hazelnuts / crème fraîche / vanilla ice-cream	17
---	----

## Süsse Verführungen

Frischer Fruchtsalat Fresh fruit salad	11
Espuma von der Katalanischen Creme Rhabarberkompott / hausgemachtes Vanilleeis <small>(C/G)</small> Espuma of catalane cream / rhubarb compote / homemade vanilla ice-cream	13
Moelleux au chocolat (warmes Schokoladenküchlein) hausgemachtes Vanilleeis <small>(A/C/G/H)</small> Valrhona chocolate tart / homemade vanilla ice-cream	15
Crème brûlée (mit Rohrzucker abgeflammt) Früchte / Heumilchsauerrahmeis <small>(C/G)</small> Crème brûlée / fruits / hay milk-sour cream ice-cream	15
Rhabarber – Erdbeer - Gratin / Marzipaneis <small>(C/G)</small> Rhubarb-strawberry gratin / marzipan ice-cream	15

## Unsere Klassiker

Portion frische Erdbeeren <small>(A/G/H)</small> Portion fresh strawberries		
ohne Rahm without crème	9.50	11.50
mit Rahm with cream	10.50	12.50
Apfelstrudel / Vanillesauce <small>(A/C/G/H)</small> Apple stroudel / vanilla sauce		12
Kaiserschmarren / Zwetschgenkompott <small>(A/C/G/H)</small> Roasted pancake slices / plums compote		15