

## **Allgemeine Menüvorschläge**

### **Kalte Vorspeisen:**

Geflügelsalat „Hawaii“ mit Früchte Curry Sauce  
und Baguette 6,40

Honigmelonenspalten in Portwein eingelegt,  
dazu Stangenweißbrot und Parmaschinken 6,50

Roastbeefröllchen auf Gemüsesalat mit Essig – Öl  
oder Majonnaisedressing, dazu Baguette 6,80

Bunte Blattsalate mit Cocktailtomaten in  
Balsamicovinaigrette, dazu gebratene Waldpilze  
dazu Baguette 7,00

Riesengarnelen in Olivenöl gebraten, mit einer Spur  
Knoblauch auf Blattsalaten, dazu Baguette 11,20

### **Festtagssuppen:**

Rinderkraftbrühe wahlweise mit:

-Brätstrudel,	3,20
-Gemüsestreifen	2,80
-Brätspätzle	3,20
-Tessiner Klößchen	3,20
-Leberknödel	3,00
-Maultaschen	3,50
-Flädle	2,80

Zwiebelsuppe mit geriebenem Käse	3,00
Ochsenschwanzsuppe mit Sherry und Käsestangen	4,20
Hühnerkraftbrühe „Royal“ mit Eierstich und Spargelspitzen	3,50
Pilzrahmsuppe mit Schnittlauchsahnesauce	3,40
Emmentaler Käsesuppe	3,50
Ungarische Gulaschsuppe	4,00
Kartoffelrahmsuppe mit Röstspeck	3,20
Gelbe Paprikasuppe	3,60
<b><u>Cremesuppen</u></b>	
Lachscremesuppe	4,00
Tomatencremesuppe mit Ginsahne	3,60
Selleriecremesuppe mit Sahnehäubchen	3,20
Broccolicremesuppe	3,50

## **Hauptgerichte**

Krustenbraten mit Kümmelsauce, dazu Bayrischkraut und Semmelknödel	10,60
Sauerbraten an Trollingersauce mit Apfelrotkohl und Spätzle	11,50
Putensteak in Salbeibutter gebraten mit einer Käse – Tomatensauce, dazu Risotto	12,00
Truthahngeschnetzeltes in fruchtiger Currysauce , dazu gebratene Ananas, Mandelreis	10,80
Schweinelendchen mit Madagaskapfeffer, feinem Gemüse und Kartoffelbällchen	14,20
Schweinerücken am Stück gebraten auf Blattspinat mit Rahmsauce, dazu Kartoffelgratin	13,00
Züricher Rahmgeschnetzeltes mit Kartoffelrösti, dazu ein gemischter Salat	12,60
Pochiertes Rotbarschfilet an feiner Rieslingsauce, Zuckerschoten, dazu Petersilienkartoffeln	11,80
Gespickte Ochsenlende, rosa gebraten mit Sauce Bearnaise, dazu Kartoffel-Gratin und ein Salatteller	17,50

## **Vegetarische Gerichte**

Vegetarische Maultaschen auf Tomaten-Gemüseragout	7,60
Sellerieschnitzel auf Blattspinat mit Bandnudeln	6,80
Gemüsestrudel auf pikanter Tomatensauce	6,40
Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung, auf feinem Spargelgemüse in Kräuter-Creme in Kräuter-Creme-Sauce	8,60
Tortelloni mit Ricotta-Spinat-Füllung auf feiner Käsesauce, Tomatensalat	8,90
Folienkartoffeln mit Sauerrahm und Spiegelei, dazu ein Salatteller	5,10

## **Dessert**

Heiße Sauerkirschen mit Vanilleeis	4,90
Birne „Helene“ Vanilleeis mit Birne und heißer Schokoladensauce	4,60
Grand Marnier Creme mit Waldfrüchten	6,00
Frische Früchte der Saison mit Sorbet	6,00
Mousse au chocolat auf einem Fruchtspiegel	6,50
Ofenschlupfer mit Vanillesahne	4,20
Bratapfel mit Vanilleschaum	4,50
Käseauswahl von regionalen und französischen Rohmilchkäsen	8,80