



Menü

 Alblinsen auf Rote-Bete-Carpaccio Lichtensteiner Quellwasser Forelle aus dem Buchenrauch Meerrettich-Eis marinierte Daikon-Kresse	14,5
 Das Beste vom Ochsen Ochsenschweifragout – 16 Std. niedertemperatur geschmort rosa gebratene Ochsenlende Rübensgemüse Serviettenknödel	35
Zwetschgentarte Zimtcrumble Marzipaneis Haselnussoße	8,5
Menüpreis	53

SHARE YOUR MEAL

Teilen Sie Ihren Hauptgang – auch als Vorspeise.

Bestellen Sie nach Belieben Vorspeisen oder Hauptgerichte
– die dann nach Ihren Wünschen –
nacheinander zum Teilen serviert werden.

Teilen können Sie ab 2 bis 6 Personen.

Ergänzen Sie jeden Gang Ihres Share-Menüs mit einem Salat Ihrer Wahl
– auch zum Teilen.

Viel Vergnügen beim Probieren und Teilen.

Wir wünschen Ihnen schon jetzt einen guten Appetit!



‘VEGETARISCH



FISCH



FLEISCH



VORSPEISEN

- | | | |
|---|--|------|
|  | Alblinsen auf Rote-Bete-Carpaccio
Lichtensteiner Quellwasser Forelle aus
dem Buchenrauch Meerrettich-Eis
marinierte Daikon-Kresse | 14,5 |
|  | Alblinsen auf Rote-Bete-Carpaccio
Iberico-Schinken Meerrettich-Eis
marinierte Daikon-Kresse | 14,5 |
|  | Carpaccio von der Ochsenlende Pinienkerne
Parmesan-Eis Daikon-Kresse | 14,5 |

SALAT ALS VORSPEISE

- | | | |
|---|--|-----|
|  | Blattsalat Marie Gemüsestreifen
Zitronen-Joghurt-Dressing
(auch als veganes Gericht möglich) | 6,5 |
|  | Bunter Salatteller Sonnenblumenkerne Croûtons | 7,5 |
|  |  Romanasalat Caesar-Dressing
Tomaten-Räucherlachs-Crostino | 11 |

SUPPEN

- | | | |
|---|--|-----|
|  | Kraftbrühe Flädle Suppengemüse Tafelspitz | 8,5 |
|  | Tomatencremesuppe Buttercroûtons
(auch als veganes Gericht möglich) | 8,5 |
|  | Kürbiscremesuppe Kernöl karamellisierte Kürbiskerne | 8,5 |



‘VEGETARISCH



FISCH



FLEISCH



VEGETARISCHE GERICHTE

-  Sous-vide gegarter Knollensellerie | gegrillt auf der Planchaplatte | buntes Marktgemüse | Tomatensoße | knusprige Polenta | Blattsalat 20
- oder mit Petersilienkartoffeln (*vegan*)
-  Hausgemachte Kartoffelgnocchi | Thymian-Butter | Grana Padano | Pinienkerne | bunte Blattsalate | knackige Gemüsestreifen | Balsamico-Dressing 17
-  Schwäbische Käsespätzle | Röstzwiebeln | bunter Salatteller 16

FISCHGERICHTE

-  Zanderfilet vom Grill | Hokkaido-Ingwer-Dattelfrucht | knusprige Polenta | Fenchel-Kapernsoße 30
-   Lichtensteiner Quellwasser Forelle aus dem Buchenrauch | Speckwirsing | Petersilienkartoffeln | Meerrettichsoße 26
-  Bunte Salatplatte | Zanderfilet vom Grill | Grilltomate | Kräuterbutter 28

SCHWÄBISCHE KLASSIKER

-  Schwäbischer Rostbraten | knusprige Röstzwiebeln | Rübens Gemüse | hausgemachte Spätzle 35
-  Schwäbischer Sauerbraten | Preiselbeeren | Birne | hausgemachte Spätzle 26
-  Hausgemachte Maultaschen | Röstzwiebeln | Salatteller 16



VEGETARISCH



FISCH



FLEISCH



AUS DER TRADITIONSKÜCHE

-  Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken | Röstkartoffeln |
Blattsalat Marie | Zitronen-Joghurt-Dressing 34
-  Geschmorter Kalbsbraten | Cognacrahmsoße |
Steinchampignons | Speckwirsing | Serviettenknödel 27

STEAKS

-  New York Strip Steak | Kräuterbutter | Buttergemüse |
Pommes Frites | Sauerrahm-Dip | Grilltomate 34
-  Louisiana Steak | Pfefferrahmsoße | Buttergemüse |
Pommes Frites | Grilltomate 34

SALAT ALS HAUPTGERICHT

-  Wurstsalat
Marinierte Fleischkäse- und Schinkenwurststreifen | Gewürzgurke |
rote Zwiebeln | Blattsalat | gekochtes Ei | Mixed Pickles | Brot 14,5
zusätzlich mit Bratkartoffeln 19
-  Schweizer Wurstsalat
Marinierte Fleischkäse-, Schinkenwurst- und
Emmentalerstreifen | Gewürzgurke | rote Zwiebeln |
Blattsalat | gekochtes Ei | Mixed Pickles | Brot 14,5
zusätzlich mit Bratkartoffeln 19
-  Käsesalat
Marinierte Emmentalerstreifen | Gewürzgurke | rote Zwiebeln |
Blattsalat | gekochtes Ei | Mixed Pickles | Brot 14,5
zusätzlich mit Bratkartoffeln 19



‘VEGETARISCH



FISCH



FLEISCH



SALAT ALS HAUPTGERICHT

 Salat Rumpsteak Grilltomate bunte Salatplatte Kräuterbutter rare – medium – well done	29
 Romanasalat Caesar-Dressing Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken	29
 OX Mainstreet Currywurst Pommes „Schranke“ Blattsalate	16



‘VEGETARISCH



FISCH



FLEISCH