

Ein kleiner Auszug aus unserer Frühlingskarte

<i>Kraftbrühe mit Eierflädle</i>	3,00 €
<i>Maultaschensuppe</i>	3,20 €
<i>Bärlauchrahmsüpple</i>	3,10 €
<i>Spargelcremesuppe</i>	3,40 €
<i>Bunte Salatplatte mit gebratener Putenbrust</i>	8,50 €
<i>Bunte Salatplatte mit gebratenem Zanderfilet</i>	8,50 €
<i>Filets vom Bodenseefelchen in Mandelbutter</i>	
<i>Kartoffeln und Salate der Saison</i>	14,50 €
<i>Filets vom Bodenseefelchen auf Blattspinat</i>	
<i>Kartoffeln, handgeschlagene Sauce Hollandaise</i>	15,00 €
<i>Gebratene Zanderfilets im Bärlauchrahm</i>	
<i>Bandnudeln & Salatteller</i>	14,80 €
<i>Rosa gebratener Lammrücken an Tymianjus</i>	
<i>Kartoffelnocken und Gemüseallerlei</i>	18,50 €
<i>Lammkeule in eigener Soße</i>	
<i>Kartoffelnocken und Gemüseallerlei</i>	16,00 €
<i>Stangenspargel und gebratenes Felchenfilet</i>	
<i>handgeschlagene Sauce Hollandaise</i>	
<i>Kartoffeln & Salate der Saison</i>	17,80 €
<i>Stangenspargel nach Schweizer Art</i>	
<i>mit Schinken und Käse überbacken, Kartoffeln</i>	15,00 €
<i>Zwiebelrostbraten</i>	
<i>hausgemachte Spätzle & Salate der Saison</i>	16,00 €
<i>Cordon bleu</i>	
<i>dazu reichen wir eine bunte Salatplatte</i>	13,50 €
<i>Knusprig gebratenes Perlhuhnbrüstchen</i>	
<i>Kartoffelnocken und Gemüseallerlei</i>	15,50 €

<i>Gefüllte Kalbsbrust Kartoffelbällchen und Tagesgemüse</i>	<i>13,00 €</i>
<i>Geschmorte Kalbsbacken in eigener Soße hausgemachte Spätzle & Salate der Saison</i>	<i>15,70 €</i>
<i>Hausgemachte Maultaschen mit Ei und Käse überbacken, Salate der Saison</i>	<i>9,00 €</i>
<i>Kässpätzle mit Zwiebeln abgeschmälzt Salate der Saison</i>	<i>8,50 €</i>
<i>Hausgemachte Schlutzkrapfen nach Südtiroler Art Feine Teigtaschen mit Ricotta-Spinatfüllung Parmesanschmelze, Salate der Saison</i>	<i>11,80 €</i>
 <i><u>Feines Hausgemachtes zum Nachtisch</u></i>	
<i>Braunes Schokoladenmousse auf Vanillesoße</i>	<i>4,90 €</i>
<i>Kirschwasserbömble</i>	<i>4,50 €</i>
<i>Limoncelloeisparfait auf Roter Grütze</i>	<i>4,50 €</i>

März 2012