

VORSPEISEN

_ S T A R T E R S

Humusteller – Kichererbsen Creme zum Dippen 7,00
Olivenöl | Gartenkräuter | Sesam | geröstetes Bauernbrot

 **Vegetarisch und Vegan**

„Vorspeisen Platte“ (für 2 Personen) 19,50
ausgesuchte Schmankerl | Antipasti | Terrinen | Dips

Vitello Tonnato 14,50
Kalbsfleisch | Thunasalsa | Kapern | Olivenöl

Peters selbstgeräucherte Forelle 12,50
halbes Forellenfilet | Kren | Zitrone

_ G E S U N D & L E C K E R

„Superfood-Salad“ 14,50
Blattsalat | getrocknete Feigen | Chiasamen | Granatapfelkerne | Cranberrys |
Goji Beeren | Tomate | Gurke | gelbe Rübe | Rucola | Rote Beete Vinaigrette
 **Vegetarisch und Vegan**

Cäsar Salat 14,50
Putenstreifen | Blattsalat | Apfel | Parmesan | Gurke |
Tomate | Hausdressing | Croutons

SAISONAL UND FRISCH

_ T O B I S G A U M E N F R E U D E N

Aubergine & Artischocke 14,00
Aubergine vom Grill | Artischocken Ragout | Zitronen Zeste |
gehackte Nüsse | Gartenkräuter | Liebstöckelcreme | Mozzarella
 **Vegetarisch**

Linguine Ricotta & Pfifferlinge 17,00
die ersten Pfifferlinge | Ricotta | Kirschtomaten |
Olivenöl | Kräuter | Parmesan
 **Vegetarisch**



B A Y R I S C H E R G E N U S S M I T S C H W E I Z E R A K Z E N T

FEINE KÖSTLICHKEITEN

_ S U P P E N

Gazpacho 5,50
kalte Tomaten-Gemüse-Suppe | Olivenöl
 Vegetarisch und Vegan

Vichyssoise 6,50
Kartoffel-Lauchsuppe | Schnittlauch
 Vegetarisch

_ B U R G E R S & S T E A K S

Auerburg(er) 13,50
Hausgemachte Rindfleisch Burger | würziger Greyerzer-Käse | Zwiebeln |
Tomate | Salat | Gurke | Pommes | Senf | Trüffel Majo | Pommes

„Philly Cheesesteak Sandwich“ 16,00
mit saftigem Rinderrücken aus der Region | Käse | Zwiebeln | Pommes

_ P A S T A

Tiroler Schlutzkrapfen aus der „Erler Nudelmanufaktur“ 14,00
Blumenkohlfüllung | Parmesan | Spinat | Bröselbutter
 Vegetarisch

Garnelen Spargel-Pfanne 19,00
Safran | Calamarata-Pasta | Bohnenkerne | Erbsen |
konfierter Knoblauch | Garnelen | Kräuter

_ F I S C H

Kabeljau „Loin“ in Nussbutter gebraten 19,00
Sommer-Kräuter-Püree | Quinoa | Pico de Gallo



B A Y R I S C H E R G E N U S S M I T S C H W E I Z E R A K Z E N T

SCHWEIZER KLASSIKER

_ A U S D E R H E I M A T

Wiener Schnitzel 22,00
paniertes Kalbsschnitzel | Bratkartoffeln | Salat

Cordon Bleu 18,00
Schweineschnitzel gefüllt | Gruyere -Käse | Schinken | Bratkartoffeln | Salat

Rumpsteak „Café de Paris“ 26,00
vom Rind „Färse“ aus dem bayerischen Oberland | Kräuterbutter | Kartoffelgratin

Zürcher Geschnetzeltes 25,00
Kalbsfleisch | Champignon à la crème | Cognac | hausgemachte Röschi

DER SÜBE SCHLUSS

_ D E S S E R T

Mousse au Chocolat 9,50
weiße- | vollmilch- | zartbitter Schokolade | Fruchtsauce

Creme Brûlée 8,50
Gebrannte Vanillecreme | Früchte | Sorbet

Rhabarber & Erdbeere 9,50
Rhabarberschaum | frische Erdbeeren