

## VORSPEISEN

---

### \_ STARTERS

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

### \_ GESUND & LECKER

„Superfood-Salat“ 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

---

### \_ TOBIS GAUMENFREUDEN

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**

## 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 | Greyerzer -Käse | Schinken | Bratkartoffeln | Salat

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

Züricher Geschnetzeltes 25,00  
Kalbsfleisch | Champignon á la crème | Cognac | hausgemachte Röschi

## DER SÜßE 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