

<i>Frische Steinpilze mit Sahne-Kräuternudel</i>	<i>15,00</i>
<i>Cantaloupe-Melone mit mildgeräuchertem Schinken</i>	<i>11,00</i>
<i>Frische Artischocke mit Buttersoße</i>	<i>10,50</i>
<i>Jacobsmuschel-Saltimbocca mit Berner Soße an gelbem Duftreis</i>	<i>16,00</i>
<i>½ Dutzend Weinbergschnecken mit pikantem Knoblauchschaum überbacken</i>	<i>10,50</i>
<hr style="border: 1px wavy orange;"/>	
<i>Sahnige Tomatensuppe mit Käsenocken</i>	<i>8,00</i>
<i>Klare Ochsenchwanzessenz mit Sherry</i>	<i>8,00</i>
<hr style="border: 1px wavy orange;"/>	
<i>Steak vom Jungschweinrücken mit frischen Pfifferlingen in Rahm, hausgemachte Butterspätzle</i>	<i>21,00</i>
<i>Rumpsteak vom Angus-Rind mit pikanter Café de Paris Soße, Bratkartoffel</i>	<i>23,50</i>
<i>Gegrillter Rücken vom Weidelamm in der Kräuterkruste, Bohnendreierlei, Rosmarinkartoffel</i>	<i>27,00</i>
<i>Rinderlendenschnitte vom Grill mit Trüffelsoße an Vanillemöhren, Schupfnudel</i>	<i>27,00</i>
<i>Kurzgebratene Filetspitzen mit Gurken, Pilzen und Tomaten in Sahnesoße, hausgemachte Butterspätzle</i>	<i>21,00</i>
<i>Gebratene Schweinelende gefüllt mit Speck und Blattspinat, Buttersoße, wilder Reis</i>	<i>22,00</i>
<i>Im Speckmantel gegrillte Hummerkrabbenschwänze, mit Buttersoße und gelbem Duftreis</i>	<i>26,00</i>
<i>Lachsfilet und Jacobsmuscheln an Fenchel-Tomatengemüse, Petersiliekartoffel</i>	<i>25,00</i>

**Vor allen Hauptspeisen servieren wir Blattsalat in Joghurt-Dressing**