

Heimatküche

Vorspeisen-Bio-Salatteller
mit Gemüse, Ziegenfrischkäse, Chutney, Blattsalate und Sprossen 15.

Vorspeisen Bio-Salatteller 9. / Beilagen Bio-Salatteller 6.

Bio-Flädlesuppe mit Rindfleisch 7.50

Steinpilzrahmsuppe mit Oliventapenade und Aubergine 11.



Frische Pfifferlinge mit Kräutern gebraten
dazu gefüllte Zucchini-Blüte und feine Tagliarini mit Bergkäsesauce 22.

Filets oder ganze Schwarzwaldforelle aus dem Schuttertal
mit Zitrone, Kräutern und Mandeln gebraten, Butterkartoffeln, gemischter Salatteller 24.

Ragout vom heimischen Reh in Spätburgundersauce mit Preiselbeeren
frische Pilze, zweierlei Gemüse und hausgemachte Spätzle 26.

Rumpsteak vom Weiderind mit Rotwein-Schalottensauce
Saisongemüse und Süßkartoffelpommes 29.

Hausgemachte Rehmaultaschen
in der eigenen Brühe mit frischen Pilzen, bunter gemischter Salat 17.50

Heimat-Menü

Sonne-Bowl

Gebratener Zander mit Avocado und Chioggia-Rote-Beete
dazu Blattsalate und Chili-Himbeer-Radieschen Salsa



St. Petermer Lamm vom Ernst, und von Hanspeter zubereitet
Zwetschgen würzig angemacht dazu Saisongemüse und Tortilla



Aprikosen-Vollkorndinkel-Strudel
mit Holunderblütensorbet und Aprikosensauce

Menü 48.



DE-ÖKO-006