

## Liebe Gäste,

wir geben uns sehr viel Mühe, aus Lebensmitteln eine Besonderheit zu machen und servieren Ihnen in klassischem Ambiente modern angerichtete Speisen. In unserem Restaurant erwartet Sie eine abwechslungsreiche saisonale Küche, die sich auf ausgewählte Produkte aus unserer Region bezieht.

Da wir unsere Speisen frisch zubereiten, kann es zu kleinen Verzögerungen kommen. Wir bitten um Verständnis und wünschen Ihnen einen gemütlichen Aufenthalt in unserem Restaurant.

## Zum Aperitif empfehlen wir

Glas Rieslingsekt	€ 5,00
Vermouth Di Torino Bianco Tonic	€ 7,00
Negroni	€ 7,50
Campari „Amalfi“ mit Grapefruit und Bitter Lemon	€ 7,50

## Unser Frühlingmenü

Rahmsuppe vom Radieschengrün  
mit Radieschen-Brot

\*\*\*\*\*

Rosa gebratener Kalbsrücken  
mit Morchel-Rahmsoße und hausgemachten Bandnudeln

\*\*\*\*\*

Hausgemachte Windbeutel  
gefüllt mit marinierten Erdbeeren  
dazu Eis von der Ruby-Schokolade und dunkle Schokoladensoße

Menü € 45,00

## Suppen

Rahmsuppe vom Radieschengrün  
mit Radieschen-Brot € 7,00

Klare Brühe  
mit hausgemachten Kaspressknödel € 6,00

## Vorspeisen

Beef Tatar vom heimischen Rinderfilet  
mit eingelegten Radieschen  
und hausgemachtem Toastbrot € 16,50

Burrata  
mit grünem Spargel, Frühlingskräutersalat  
und Erdbeerdressing € 13,50

Gemischter Salat € 5,50

## Warme Vorspeisen

Hausgemachte Buchweizen-Blinis  
mit Kohlrabi-Apfel-Selleriesalat, Pfefferjoghurt  
und gebratenen Riesengarnelen € 10,50

Offene Safran-Maultasche  
mit Blattspinat, gehobeltem Perigord-Trüffel  
und Wachtelspiegelei € 16,50

Sie haben nicht so viel Hunger?

Wir machen von fast allen Gerichten eine kleinere Portion.

Wenn Sie eine Allergie oder Unverträglichkeit haben, sprechen Sie  
uns bitte an.

# Hauptgerichte

Rumpsteak „Strindberg“ mit Zwiebeln, Senf und Pfeffer dazu Speckbohnen und gebratene Polentaschnitten	€ 27,50
Rosa gebratener Kalbsrücken mit Morchel-Rahmsoße und hausgemachten Bandnudeln	€ 32,50
Geschmorte Bäckle vom Ländleschwein an Rahmlauch und Kartoffel-Püree	€ 22,50
„Beinscheibe mit Loch“ Ossobuco mit Gremolata, grünem Spargel und Weißweinrisotto	€ 25,50
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Petersil-Kartoffeln und Preiselbeeren	€ 24,50
Gefüllte Brust vom Vorarlberger Huhn mit Bärlauch, Gemüse und gebratenen Butternocken	€ 24,50
Rosa gebratener Lammrücken mit Selleriepüree und Kartoffel-Bärlauchtaler	€ 32,50

Sie haben nicht so viel Hunger?

Wir machen von fast allen Gerichten eine kleinere Portion.

Wenn Sie eine Allergie oder Unverträglichkeit haben, sprechen Sie uns bitte an.

## Fisch

Ragout von Lachs und Flusskrebse  
mit Erbsen und Wurzelgemüse  
in Weißweinsauce, dazu Basmatireis € 29,50

Gebratene Riesengarnelen  
mit grünem Spargel, Bärlauch  
und hausgemachten Bandnudeln € 27,50

## Vegetarisch

Hausgemachte Butternocken  
geschwenkt mit Salbei und Apfelspalten  
dazu kleiner Blattsalat € 18,50

Gebratene Kartoffel-Bärlauchtaler  
auf Blattspinat  
mit Pfefferjoghurt und kleinem Blattsalat € 18,50

## Vegan

Hausgemachte Rote Linsenbolognese  
mit Basmatireis, dazu kleiner Blattsalat € 18,50

Sie haben nicht so viel Hunger?

Wir machen von fast allen Gerichten eine kleinere Portion.

Wenn Sie eine Allergie oder Unverträglichkeit haben, sprechen Sie  
uns bitte an.