

Vorspeisen

Tafelspitzbrühe mit feinen Gemüsen und Grießnockerln 7,50

Fischsuppe „Walgerfranz“ mit Süßwasserfischen, rotem Pesto und Knoblauchbaguette 10,50

Räucherfischmousse 7,50

Lachstatar mit Avocado,
Pesto, gekochtem Ei und kleinem Salatbouquet 16,50

Garnelenpfännchen mit Chillie und Knoblauch 12,80

Gebratene Jakobsmuscheln auf Erbsenpüree mit
Trüffelschaum 15,80

Tagliatta vom Rind mit Tomaten, Knoblauch und Ruccola 16,50

Ziegenkäse gebraten
auf mediterranem Grillgemüse 14,80

Hauptgerichte

Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit geschmorten Zwiebeln
und Käsespätzle 26,50

Original Wiener Schnitzel vom Kalb in Faßbutter gebraten
dazu Pommes frites, Wildpreiselbeeren und Salat 26,50

Bayerischer Tafelspitz mit Meerrettichsauce,
Gemüse und Petersilienkartoffeln 21,50

Wildedelgulasch mit Spätzle, Sahnetupfer
und Preiselbeerbirne 23,50

Putengeschnetzeltes mit Zuckerschoten und Champignons
dazu Reis 19,80

vegetarisch

Bandnudeln mit Champignons, Spinat und Trüffelschaum 17,50
Spinat-Käseknödl mit Salbeibutter und Salat 16,50

Fischgerichte

Forelle blau oder "Müllerin" gebraten mit zerlassener Butter,
Petersilienkartoffeln und Salat 26,50

Forelle gebraten "italienisch" mit frischem Knoblauch,
Kräuterbutter und gebackenen Kartoffeln 26,50

Thymianforelle gebraten mit Thymian und Zitronenfüllung,
dazu Zitronenbutter und Grillgemüse 26,80

Forelle „Kleopatra“ mit Shrimps und Kapern,
dazu Petersilienkartoffeln und Chicoréesalat 27,50

Forelle mit Cayennepfeffer, geschwenktem Estragon und
Schalotten, dazu Folienkartoffel mit Sauerrahm 26,80

Lunzer Forelle (Forellenfilet mit Käse und crème fraîche
überbacken) dazu geschmorte Tomaten und Petersilienkartoffeln 27,00

Forellenfilet gebraten in der Mandelkruste
auf frischem Blattspinat, dazu Petersilienkartoffeln 26,80

Frisches Skreifilet (von den Lofoten) mit beurre blanc
Limetten - Babyspinat und Kartoffelpüree 31,00

Saibling gebraten mit Kräuterpesto,
Butterkartoffeln und glasierten Karotten 26,90

Saibling gebraten mit Frühlingszwiebeln,
zerlassener Butter, Petersilienkartoffeln und Salat 27,50

Paniertes Rotbarschfilet mit Sc. Rémoulade, Kräuterkartoffeln und
Gurkensalat in Dillrahm 22,80

Riesengarnelen gebraten mit Sc. Provencale
(Tomaten Kräuter, Oliven), dazu Reis 31,00

Zanderfilet gebraten in der Sesamkruste
auf Lauchgemüse, frischen Champignons Egerlingen und Rösti 26,80