

VORSPEISEN

Kleiner gemischter Salat
mariniert mit Balsamicodressing oder Cocktaildressing
5.8

*

Bruschetta "Forstfrieden"
Hausgemachtes Weißbrot
Knoblauchöl – fruchtiges Tomaten-Balsamicoragout – Basilikumsalz –
feine Zwiebeln – grüne Oliven
8

*

"Tatar vom Rinderfilet -klassisch mariniert-"
gebackenes Bio-Ei – Rauchsalmayonnaise –
eingelegter Kürbis – hausgemachte Focaccia
16.5

SUPPEN

Doppelte Rinderkraftbrühe
hausgemachte Rehnockerl – buntes Gemüse
9.5

*

Rosenkohlrahmsuppe
hausgemachte Focaccia-Croutons – rote Bete-Öl
8.5

*

Gekühlte Apfel-Gurken-Süppchen
geräucher Lachs – hausgemachte Focaccia-Croutons
8.5

HAUPTGERICHTE UND SAISONALES

Frischer Winterkabeljau aus den Lofoten
auf der Haut gebraten
Kartoffel-Chorizo-Stampf – Safran-Beurre-Blanc –
gebackenes Ratatouille

29

*

Sechs gegrillte Black Tiger Garnelen
frische Pasta in Trüffelsahnesauce – gereifter Parmesan (24 Monate) –
Blattspinat – gebackenes Bio-Ei

34.5

*

Gänsekeule -frisch aus dem Ofen-
mit Gänseragout – zweierlei Knödln –
Apfelblaukraut – Preiselbeeren

28.5

*

!!Bitte beachten Sie bei Änderung der Beilage berechnen wir 1 €!!

HAUPTGERICHTE UND SAISONALES

Rinderfiletsteak medium gebraten
ofenfrisches Kartoffel-Steinpilz-Gratin – Portweinjus –
confierte Kirschtomaten
36.5

*

"Jägerschnitzel"
Zwei gebackene Schnitzel vom Schweinerücken
frische Champignons in Rahm – pommes frites
19.5
Als kleine Portion
14.5

*

"Be Veggie"
Frische Pasta in Trüffelsahnesauce
gereifter Parmesan (24 Monate) – Blattspinat –
gebackenes Bio-Ei
24

*

!!Bitte beachten Sie bei Änderung der Beilage berechnen wir 1 €!!

HAUPTGERICHTE UND SAISONALES

Gebratene Würfel vom Rinderfilet
Barolo-Zwiebel-Jus – Herzoginkartoffeln –
gemischter Salat

32

*

"Schweizer Schnitzel Alphubel"
Gebackenes Schnitzel vom Schweinerücken
mit Strauchtomaten-eingelegtem Kürbis-Raclettekäse überbacken
Spinatrahmspätzli

21.5

*

Wildschweinrücken im Ganzen rosa gebraten
kräftige Wacholderjus – Rotkohl –
hausgemachte Kartoffel-Zwiebel-Taler

28

*

!!Bitte beachten Sie bei Änderung der Beilage berechnen wir 1 €!!

DESSERT

Schokoladen-Lebkuchen-Brownie
Apfel-Waldfrucht-Ragout – hausgemachtes Pistazieneis
9.5

*

"Hausgemachtes Tonkabohnen-Parfait"
Waldfruchtsauce
Mangoragout – Tiramisupraline
10.5

*

"Unser Schwedenbecher"
Gekühltes Apfelkompott verfeinert mit Zimt
Vanilleeis – Spekulatius-Crumble – warme Schokoladensauce
8.5

*

Gemischtes Eis [Erdbeere, Vanille, Schokolade)
mit Sahne und Eierlikör
7.4

APERITIF

Prosecco 0.1l	4	Prosecco Peache 0.1l	5.5
Campari 4 cl	4	Campari-Orange 0.2l	6.5
Martini 4 cl	4	Campari-Soda 0.2l	5.5
Sherry medium 4 cl	4	Sherry extra dry 4 cl	4
Gin-Tonic 0.2l	7.5	Salted Caramel 4cl	5.5