

VORSPEISE

Alaska-Rauchlachs mit Meerrettichschaum, Toast und Butter 27.50

Rassiges Tatar mit Toast und Butter 25.50

Griessnockerlsuppe mit Gemüsebrunoise / Hummersuppe 12.50 / 16.50

Gemischter Salat / Blattsalat 13.50 / 10.50

HAUPTGERICHT

Wurstsalat einfach 18.50

Paniertes Schweinsschnitzel mit Pommes frites 22.50

Cordon bleu (Schwein) mit Pommes frites und Gemüse 34.50

Wiener Schnitzel (Kalb)
mit warmem Kartoffelsalat und Preiselbeeren 39.50

Banger-Cheeseburger (Trüffelmayo, Speck) mit Pommes frites 29.50

Rindsfiletspitzen an Pfeffersauce mit Spätzli und Gemüse 43.50


Ahnas Wildhackbraten mit Kartoffelpüree und Gemüse 32.50

Hirschmedaillons an Pfeffersauce mit Peterli-Risotto 42.50

Wildlachsfilet an Soja-Sesam-Zitronen-Pesto
mit Jasminreis und Gemüse 39.50

 Käsefondue ab 4 Personen p.P. 29.50

 Fitnessteller mit Jackfruit-Krusten-Schnitzel 26.50

 Falafel auf Zucchetti-Carpaccio
mit Blattsalat an italienischem Dressing 25.50

DESSERT

Steirer Palatschinken mit Schokolade, Nüssen, Vanilleeis und Kernöl 15.50

WINTERSPEZIALITÄTEN

HERKUNFT DER PRODUKTE

In unserem Restaurant legen wir Wert auf frische Produkte, welche aus ökologischem und regionalem Anbau, beziehungsweise aus artgerechter Tierhaltung stammen.

FLEISCH

Fisch: Wildlachs - Nordost-Pazifik

Kalb: Schweiz

Rind: Schweiz, Grossbritannien, Irland

Schwein: Schweiz; unsere Schinkenprodukte stammen von Vorder- und Modellschinken

Wild: Neuseeland

EIER

Liechtenstein - Neuguthof, Vaduz

SYMBOLE



Vegetarisches Gericht



Veganes Gericht

Informationen zu Inhaltsstoffen und Allergenen können Sie bei unserem Personal erfragen.

Auf Wunsch und Voranmeldung kochen wir Ihnen auch gerne Ihr Lieblingsgericht.

Bitte beachten Sie, dass das Kochen unserer Gerichte Zeit in Anspruch nimmt. Auch Änderungen an den Gerichten können etwas dauern. Vielen Dank für Ihre Geduld und Ihr Verständnis.

Alle Preise in Schweizer Franken (CHF) inkl. MwSt.

STARTER

Alaskan-Salmon with horseradish, toast and butter 27.50

Fiery tartar with toast and butter 25.50

Griessnockerl soup / lobster soup 12.50/16.50

Mixed salad / leaf salad 13.50 / 10.50

MAIN DISH

Salad made of cold strips of sausage 18.50

Breaded pork cutlet with fries 22.50

Cordon bleu (pork) with fries and vegetables 34.50

Viennese schnitzel (calf) with warm potato salad and cranberry 39.50

Banger-Cheeseburger (truffle mayo, bacon) with fries 29.50

Sirloin tips with pepper sauce spaetzli and vegetables 43.50


Grandma's deer meat loaf with mashed potatoes and vegetables 32.50

Deer medaillons with pepper sauce and parsley risotto 42.50

Alaskan salmon filet with soy-sesame-lemon-pesto
rice and vegetables 39.50

 Cheese fondue from 4 people p.P. 29.50

 Jackfruit-breaded schnitzel with mixed salad 26.50

 Falafel with zucchini-carpaccio
leaf salad and italian dressing 25.50

DESSERT

„Steirer Palatschinken“ with chocolate, nuts, vanilla ice and seed oil 15.50

WINTER SPECIALITIES

ORIGIN OF THE PRODUCTS

It is very important for us to serve you fresh products, which come from an ecological and regional cultivation, and an animal welfare.

MEAT

Fish: Salmon - Northeast Pacific

Calf: Switzerland

Beef: Switzerland, Great Britain, Ireland

Pork: Switzerland; our ham comes from the shoulder or is gourmet ham

Deer: New Zealand

EGGS

Liechtenstein - Neuguthof, Vaduz

SYMBOLS

 vegetarian

 vegan

For more information about ingredients and allergen please ask our staff.

On application we cook your favorite dish.

Please notice that good cooking needs time.
Also special wishes and changes of the dishes need time.
Thank you for your patience and understanding.

All prices are in Swiss Francs (CHF), value-added-tax included.