

Vorspeisen

Nußlesalat in Kartoffelvinaigrette mit Krustele und Bauernspeck ²	9,80
Burrarta aus Bauernmilch mit Ochsenherztomaten, Balsamico, Rucola und Basilikumpesto ³	16,00
Bratkartoffelsalat mit Schwartenmagen ² und Züngele ² Kopfsalatherzen, Radieschenremoulade	15,00
Tatar vom Schottischen Wildlachs Shiso Kresse, Avocado, Wasabai-Limonencreme, Kartoffelrösti	18,00
Carpaccio von Roter Bete mit Räucheraal, Feldsalat, Senfkörnermarinade und Herbsttrüffel	18,00

Suppen

Rinderkraftbrühe mit Flädle	7,50
Bauernkartoffelsuppe mit Blutwurst ² und Krustele	8,00
Kürbiscreme mit Orangen, Tomaten Ravioli und gebratener Gänseleber	8,50

Vegetarisch

Frische Waldpilze in Kräuterrahm mit Preiselbeeren und Semmelknödelscheiben	kl. 17,50 gr. 24,00
Weißer Alba Trüffel mit Tagliatelle und Parmesan	32,00

Zwischengericht

Kalbsbries mit Steinpilzen gebraten Sauerrahmsauce und Tagliarini	22,00
„Alm“ Flammkuchen mit Tomatensauce und Bergkäse ³	16,50

Lieber Gast,
unsere Küche kocht ausschließlich mit frischen Produkten und jodiertem Salz.
In unseren Speisen können alle Allergene enthalten sein.
Bei bestehenden Allergien und Intoleranzen wenden Sie sich an unser Serviceteam.
Gerne stehen wir Ihnen beratend zur Seite.
¹Farbstoff, ²Nitrit, ³Konservierungsstoffe

Fischgerichte

Hechtklößchen in Hummersauce mit Senfkraut und Linguine	kl. 17,00 gr. 25,00
Murgtalforelle „Blau“ oder „Küchenmeister“ in Mandeln gebraten, Butterkartoffeln, Salatteller	24,00
Fjord-Forelle souffliert in Lunario-Zitronenschaum Brokkoli, Rucola Risotto	24,00

Hauptgänge

Schweinelendchen „Renette“ ^{1/3} Sauce Smitane, Dauphine Kartoffeln, gemischter Salat	17,50
Paillard vom Hirschrücken mit Steinchampignons Preiselbeerrahm, handgeschabte Spätzle, Kräutersalat	25,00
Kalbssteak „au four“ mit Steinchampignons überbacken Herbstsalat und Kroketten	24,00
Rinderfilet vom Murgtälner Weiderind „trocken gereift“ Hochlandpfeffersauce, Schmorgemüse, Kartoffelkruste	38,00
Junge gebratene Martinsgans mit Maronen, Bratapfel, Rotkraut und Serviettenknödel	38,00

Regionale Speisen von heimischen Erzeugern

Käsespätzle ³ mit Zwiebele Champignons, Bauernschinken ² , gemischter Salatteller	9,50
Schnitzel vom Milchkalbsrücken in Landbutter gebraten mit Wildpreiselbeeren und lauwarmen Gurken-Kartoffelsalat	23,00
Entrecôte vom Murgtälner Weiderind Burgunderjus, Röstzwiebeln, Sommersalat, handgeschabte Spätzle	26,00
Geschnetzelte Kalbsnierle, Bries und Filet Senfkörnersauce, gebratenen Knödelsticks, bunter Salatteller	25,00

Lieber Gast,
unsere Küche kocht ausschließlich mit frischen Produkten und jodiertem Salz.
In unseren Speisen können alle Allergene enthalten sein.
Bei bestehenden Allergien und Intoleranzen wenden Sie sich an unser Serviceteam.
Gerne stehen wir Ihnen beratend zur Seite.
¹Farbstoff, ²Nitrit, ³Konservierungsstoffe

Desserts

Kürbiskernparfait mit Sauerkirschen, Rahm und karamellisierten Kürbiskernen	11,00
Geeiste Quittensuppe mit Rieslingsekt, Kaiserschmarrn und weißem Zimtrahm	10,00
Moderner Apfelstrudel mit Rumrosinen, karamellisierten Strudelblättern und Walnusseis	12,00
Zimtgrießknödel mit Pralinenfüllung karamellisierter Birne und Schokoladensplitter	12,00
Gewürzkucheneisparfait mit Orangencarpaccio, Hagebutten und Pfeffernüsse	11,00

Vesper

Schwarzwälder Schinkenbrot ² mit Spiegelei	9,50
Murgtärer Wurstsalat ^{2/3} mit feinen Salaten und Landbrot	9,50
Feiner Käsesalat ^{1/3} mit Nüssen und Tomaten	9,80
Bratenbrot mit Salaten und Remouladensauce ³	11,50
Deftiges Bauernvesper mit hausgemachter Wurst ² , Bauernschinken ² , Käse ^{1/3} , Butter und Landbrot	11,50
Schwarzwälder Bauernschinken ² mit Butter und Landbrot	11,80
1 Paar Wiener Würstchen ² mit feinen Salaten, Meerrettich ³ und Brot	6,80
2 Schwarzwälder Forellenfilets mild geräuchert mit Sahnemeerrettich ³	14,50
Bornholmer Räucherlachs mit Sahnemeerrettich ³ , Butter und Toast	16,00
Murgtärer Flammkuchen mit Speck ² , Zwiebeln und Sauerrahm	9,50

... und nach 21 Uhr

Kraftbrühe mit Flädle	8,50
Kalbssteak "Jenny Lind" ² mit Salatteller	22,00
Schweinelendchen mit frischen Champignons und Salatteller	17,50
Rumpsteak mit grünem Pfeffer und Pfifferlingen oder mit Kräuterbutter und Salatteller	24,00

Lieber Gast,
unsere Küche kocht ausschließlich mit frischen Produkten und jodiertem Salz.
In unseren Speisen können alle Allergene enthalten sein.
Bei bestehenden Allergien und Intoleranzen wenden Sie sich an unser Serviceteam.
Gerne stehen wir Ihnen beratend zur Seite.
¹Farbstoff, ²Nitrit, ³Konservierungsstoffe