

„ Das Menü “

Wildkräuter-Blattsalate auf Salatherzen an Walnuss-
dressing mit gerösteten Saaten und Getreidekörnern



Kremsuppe vom Markgräfler Bärlauch mit warmem Schinkencanapé



Salzgraslamm-Rückenfilet, Kirschtomaten, Artischocken, Steinchampignons,
Oliven, mediterrane Lammsoße, cremiger Risotto

Menü komplett 59,- € / ohne Suppe 55,- €

oder

Spargel mit Medaillons vom Schweinefilet, „Sauce Hollandaise“, Kratzete

Menü komplett 60,- € / ohne Suppe 56,- €

oder

Medaillons vom Lachsforellenfilet mit Mandelblättchen in schaumiger
Butter gebraten, Schwenkkartoffeln, Gemüse

Menü komplett 55,- € / ohne Suppe 51,- €

oder

Spargel mit „Sauce Hollandaise“ und Schwenkkartoffeln

Menü komplett 55,- € / ohne Suppe 51,- €



Amaretto-Parfait mit Früchten und Beeren
an Mokka-Bourbonvanillesauce

Vorspeisen

	€
Gemischte Salate der Saison	8,50
Wildkräuter-Blattsalate auf Salatherzen an Walnussdressing mit gebratenem Speck & Croutons <u>oder</u> mit gerösteten Saaten und Getreidekörnern	11,-
Lauwarmer Spargelsalat, Wildkräuter-Blattsalate, Holunderblüten-Balsamicoessing	15,50

Suppen

Spargelkremsuppe mit Spargelstücken, gerösteten Saaten und Getreidekörnern	9,50
Kremsuppe vom Markgräfler Bärlauch mit warmem Schinkencanapé	9,-

Die Fleischgerichte

Port. € / kl. Port €

„Saltimbocca“, gegrilltes Pouletbrüstchen mit Rohschinken und pflückfrischem Salbei gefüllt, dunkle Geflügelsauce, cremiger Risotto, Gemüse	28,-	
„Bärlauch-Cordon bleu“, Schweinerücken, Pesto vom Markgräfler Bärlauch, gekochter Hinterschinken, würziger Bergkäse, Pommes frites, Gemüse	28,-	
Medaillons vom Schweinefilet mit gebratenen Steinchampignons an flambierter Cognac-Pfefferrahmsauce, Spätzle, Gemüse	30,-	28,50
„Wiener Schnitzel“ von Kalbshüftlemedaillons in schaumiger Butter gebraten, Pommes frites, Gemüse	32,-	30,50
Salzgraslamm-Rückenfilet, Kirschtomaten, Artischocken, Steinchampignons, Oliven, mediterrane Lammssauce, cremiger Risotto	36,-	34,50
Separat servierte dunkle Bratensauce oder Rahmsauce	3,-	

Gegrillte Steaks von getreidegefütterten Premium-Freilandrindern

Rumpsteak mit gestossenem Pfeffer gegrillt, provençalische Rosmarin-Knoblauchjus, Spätzle, Gemüse	36,-	
Rumpsteak mit unserer „Sauce Béarnaise“, Schwenkkartoffeln, Gemüse	37,-	

Aus Fluss und Meer

Medaillons vom Lachsforellenfilet mit Mandelblättchen in schaumiger Butter gebraten, Schwenkkartoffeln, Gemüse	32,-	30,50
Spargel, Medaillons von arktischen Kabeljau-Loin (Premium-Mittelstück) in schaumiger Butter gebraten, „Sauce Hollandaise“, Schwenkkartoffeln	38,-	36,50

Weisser Spargel mit unserer traditionell hergestellten, handgeschlagenen „Sauce Hollandaise“ aus Butter, Eigelb und Kräuter-Weissweinreduktion

Spargel, „Sauce Hollandaise“, Schwenkkartoffeln	32,-	
Spargel, dreierlei Schinken, „Sauce Hollandaise“, Schwenkkartoffeln	37,-	
Spargel, Medaillons vom Schweinefilet, „Sauce Hollandaise“, Kratzete	37,-	35,50
Spargel mit „Wiener Schnitzel“ vom Kalb, „Sauce Hollandaise“, Kratzete	38,-	36,50
Spargel, Medaillons von arktischen Kabeljau-Loin (Premium-Mittelstück) in schaumiger Butter gebraten, „Sauce Hollandaise“, Schwenkkartoffeln	38,-	36,50

Der Mehrkostenaufwand bei Bestellung eines gemischten Salates als separaten Gang anstelle des beinhalteten Gemüsebuketts beträgt 3,50 €

Vegetarische Gerichte

€

Geschmolzene Kirschtomaten, Artischocken, Steinchampignons, Oliven, Rucola mit gehobeltem Parmesan an cremigem Risotto	25,-
Spinat-Ricotta Tortelloni an cremiger Sauce vom Markgräfler Bärlauch, Gemüse	26,-
Spargel, „Sauce Hollandaise“, Schwenkkartoffeln	32,-
Maximilianos „Dionteser Trüffelbutter-Kartoffelgnocchi“ in brauner Butter geschwenkt, belegt mit Rucola und gehobeltem Parmesan, Gemüse	27,-

Die hausgemachten Desserts

„Crème Brûlée“, flambierte caramelisierte Bourbonvanillekrem, Früchte und Beeren	8,50
„Danna cotta“, Erdbeeren, Mango und Ananas, reines Fruchtmark von Erdbeeren	10,50
Lauwarmer Rhabarberkompott mit marinierten Erdbeeren, cremiges „After Eight“ Pfefferminz-Schokoladeneis	11,-
„Sorbetteller“, dreierlei Sorbets vom reinen Fruchtmark, Früchte und Beeren, Saucenspiegel vom reinen Fruchtmark	11,50
Ausgebackene Apfelküchle (Beignets) in Zimt-Zucker mit cremigem Bourbonvanilleeis	11,-
Pistazien-Parfait, Erdbeeren, Mango und Ananas, kleines ofenwarmes Schokoladenküchle, Saucenspiegel vom Mangofruchtmark	12,-

Der „heisse Kaffeetip“

Doppelter Espresso mit Kokosnuss-Sirup unter einer Sahnehaube mit weissen Schokoladenraspeln	6,80
--	------

Eine Speisekarte mit den deklarierungspflichtigen Allergenen in unseren Speisen erhalten Sie auf Nachfrage von unseren Servicemitarbeitern