

Die fünfte Jahreszeit!



<u>Suppe</u>	Kürbiscremesuppe mit Kracherle und Kernöl	€ 4,60
	Fenchel-Kartoffelsuppe mit gebratenem Scampi	€ 6,60
		
<u>Vorspeise</u>	Terrine von Hummermousse mit Flusskrebsschwänzen dazu winterliche Salate mit Nussdressing	€ 11,-
<u>Hauptgericht</u>	Gebatener „Leberkäse“ vom Hausschwein mit Spiegelei, geschmälzten Zwiebeln, und Pommes frites	€ 7,-
	Schlachtplatte vom Hausschwein mit Pökelfleisch, Blut und Leberwurst dazu Sauerkraut und Röstkartoffeln	€ 8,80
	Grobe Bauernbratwürste vom Hausschwein mit Sauerkraut und Kartoffelpüree	€ 7,50
		
	Saure Kutteln im Trollingersöble mit Röstkartoffeln	€ 8,-
	Berner Kartoffelrösti mit Käse überbacken dazu Bauernspeck und Spiegelei	€ 9,90
	Rehrücken aus heimischer Jagd mit Wacholderrahmsoße, Wirsing, Pilzen und Spätzle	€ 24,-
		
	24h geschmorte irische Rinderbacke mit kräftiger Lemberger Jus dazu Petersilienspätzle und Salate der Saison	€ 16,-
	Kalbschnitzel in Kürbiskernpanade gebacken dazu Petersilienkartoffeln	€ 16,-
		
<u>Dessert</u>	Vanilleeis mit warmen Holunderbeeren in Cassis - Likörsoße	€ 6,20
	Mousse von dunkler Schokolade mit Passionsfruchteis	€ 7,80