



FRISCHE Pfifferlinge

Aperol Spritz	7,00
LILLET wild berry	7,50
Sekt Schlosskellerei Schnauer mit unserer erntefrischen Holunderblütenessenz	7,00
Hugo - Limette Sekt frische Gartenminze Holundersirup	7,50

Pfifferlingsschaumsuppe
mit Croutons
8,50



Rinderkraftbrühe
mit Kräuterflädle oder Ei
7,50

Kartoffel – Sauerrahmsuppe
mit Majoran
7,00



Gemischter Salat – als
Vorspeise oder Beilage,
marktfresh nach Art des
Hauses

auch möglich

7,80

Carpaccio vom Rind
Limonenöl, Pinienkerne,
Salat, Pesto
und Parmesan

17,00

Oktopus
mit Kräutern und Knoblauch
gebraten dazu Zupfsalate,
Gemüse, Pesto

17,00

Eieromelette mit frischen, gebratenen Pfifferlingen dazu bunte Blattsalate	16,00	
FrISCHE Pfifferlinge in Weißwein -Kräutersoße dazu Bandnudeln	19,00	
mit Schweinelende	25,00	
mit gebratenem Dorade Royalfilet	27,00	
mit premium Roastbeef	34,00	
mit Schnitzel vom Schweinerücken nach Wiener Art	23,00	
mit gebratenem Rinderfilet	37,00	
Schweinerückensteak Oberforstmeister mit gebratenen Pfifferlingen und Champignons dazu Kalbsjus und Spätzle	21,00	
Limonen -Rosmarinhühnchen saftig gebraten auf Kartoffelgnocchi mit Pfifferlinge, Zucchini und Pesto	23,50	
Lammhüfte rosa gebraten mit leichter Knoblauchjus auf Ratatouille dazu Rosmarinkartoffeln	28,00	
Rosa gebratene Barbarie Entenbrust auf Rahmwirsing mit Pfifferlingen und gebackenen Kartoffel - Krokette	26,00	
Schweinelende nach Emmentaler Art mit Kalbsjus, Käsespätzle, geschmälzten und gebackenen Zwiebeln	22,00	
Saftig gegrilltes premium Rodeo Steak mit hausgemachter Kräuterbutter, Gemüse garnitur und Pommes frites	32,50	
Rostbraten vom premium Rodeo Roastbeef dazu Kalbsjus, geschmälzte und gebackene Zwiebel mit Spätzle	30,00	

Zarte Rinderfiletwürfel Stroganoff mit Gewürzgurke, Senf, Paprika, Champignons und Cayenne verfeinert, Spätzle	34,00
Rehbraten in Lemberger gebeizt mit Wacholderrahmsoße, Pilzen, Spätzle und Preiselbeeren	28,50
Wirtshausschnitzel vom Schweinerücken nach Wiener Art mit Pommes frites	17,00
Käsespätzle nach Emmentaler Art mit Bergkäse und Sahne verfeinert dazu geschmälzte und gebackene Zwiebeln	13,00
Salat Nicoise – Bunte Blattsalat mit Gurke, Tomate, Paprika, Thunfisch, Ei und Zwiebeln	13,50
Maultaschen nach Großmutter's Art mit Kalbsjus, geschmälzte und gebackene Zwiebeln dazu unser gemischter Salat	16,80
Wurstsalat* natur oder mit Emmentaler Käse und Brot	12,50
Fitnessteller – Salat vom Markt , Kürbiskernen, Hausdressing, Asiasoße dazu gebratenes Putensteak	17,90
mit gebratenen Garnelen	21,40
mit gebratenem Rinderfilet und Kräuterbutter	33,00
Tête de moine – dünn gehobelter würziger Käse aus dem Berner Jura, fein garniert	11,50

Tasse Espresso dazu servieren wir eine Kugel Vanilleeis mit Baileys oder Eierlikör	6,00 8,00
Tasse Espresso mit Himbeersorbet und Hippe	8,00
Hausgemachtes Passionsfruchteis mit Holunderblütenmousse	9,00
Hausgemachtes Himbeersorbet mit warmem Schokoladenkuchen fein garniert	12,00
Schweizer Topfencreme – fruchtige Ananas- Quarkcreme	8,50
Gemischtes Eis mit Sahne und Hippe	7,50
Große Kugel Vanilleeis mit steirischem Kürbiskernöl und Hippe	7,00
Eiskaffee creme fein aufgeschlagen und garniert mit Hippe	8,50
Heiße Himbeeren mit Vanilleeis und Sahne	8,50
Crème brûlée mit weißer Schokolade – parfümiert mit Orangenlikör, dazu Vanilleeis und Früchte	12,80



Bitte melden Sie sich bei unseren Mitarbeitern, wenn Sie eine Unverträglichkeit auf entsprechende Allergene haben.

Unser Küchenteam wird für Sie die passenden Gerichte aussuchen und zubereiten.

1 mit Konservierungsstoffen

2 mit Antioxidationsmittel 3 mit Geschmacksverstärker

4 mit Farbstoff

5 geschwärzt

6 mit Süßungsmittel

Saccharin 7 coffeinhaltig

*gepökelt 8 mit Phosphat

Öffnungszeiten Restaurant

Öffnungszeiten Küche

Dienstag bis Samstag 11.15 - 14 Uhr und 18.00 - 22.00 Uhr Sonntag bis 21 Uhr

Dienstag bis Samstag 11.30 - 13.30 Uhr und 18.00 - 20.30 Uhr

Sonntag/ Feiertage 11.30 - 14 Uhr und 18.00 - 20.00 Uhr

Für Gerichte, die als Seniorenportion bestellt werden, berechnen wir 1,50 € weniger.
Umbestellungen werden mit 1,50 € berechnet.