

Gerichte vom Känguru

Känguru „á la Fagioli“ 17,60 €
gebratenes Kängurusteak mit Bohnenbündchen, Whiskeysoße und Pommes Frites

Aus Topf und Pfanne

Gerichte vom Schwein

Gebratenes „Susländer“ Schwanzsteak 12,90 €
mit Rahmchampignons und Kartoffelspalten

Schnitzel „Royal“ 13,70 €
Schnitzel vom „Susländer“ Schwein an Karotten- und Bohnenbündchen, mit Sc. Hollandaise ansauciert und Bratkartoffeln

Bauernpfanne 14,80 €
gebratene Schweinemedallions auf Möhren-Lauch-Gemüse und Kartoffel-Schnittlauch-Püree

Hallorznpfanne 16,70 €
gebratene Schweinefiletstreifen, mit Mango und Granatapfel verfeinert, Rahmsoße und Haselnuss-Spätzle, **dazu:**

unsere besondere Empfehlung: Hallorzntröpfen 38 Vol% 2 cl

Gerichte von Rind und Kalb

Geschmortes Rinderroulade (2,3) 12,50 €
mit Johannisbeer – Rotkohl und Klößen

Rumpsteak „Toskana“ (1,2,3) 18,20 €
Rumpsteak auf gebratenem Rucola, mit schwarzen Oliven, Kirschtomaten und Parmesan, dazu Schwenkkartoffeln

Desserts

Eisbecher Kunterbunt 3,30 €
3 Kugeln gemischtes Eis mit Sahne, bunt garniert

Warmer Apfelstrudel (1) 3,50 €
mit Vanilleeis und Schlagsahne oder mit Vanillesoße

Panna Cotta 4,60 €
auf Orangensalat

Schweizer Schokoladenteller 5,90 €
zarte Schoko – und Vanilleeiscreme, garniert mit Sahne und Eierlikör im Waffelbecher

Himbeer – Limonen – Parfait (1) 6,20 €
auf Kiwi – Mangocarpaccio mit Chili

Eisteller „Früchtetraum“ (1,2,3) 6,50 €
rundes Törtchen aus Erdbeer – und Vanilleeiscreme, dekoriert mit Himbeeren, Brombeeren und Schokolade

Alle Preise verstehen sich inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer.