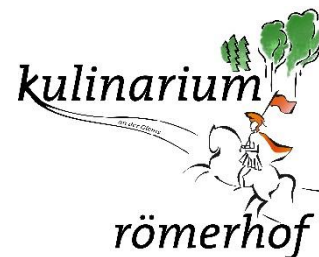


Saisonale Empfehlungen des Küchenchefs

seasonal recommendations of the chef



- Pfifferling-Crèmesuppe**
mit Aprikosenkonfit A,G,14 € 6,80
Cream of chanterelle soup with apricot confit
- Bunte Salatbowle, mit fruchtigem Himbeerdressing,
mit gebratenen Pfifferlingen
und würzigen Weißbrotcroûtons** A,C,G,i € 13,90
*Colorful salad, fruity raspberry dressing, fried chanterelles,
spicy white bread croutons*
- Schweinefiletmedaillons**
auf Kräuterrahmpfifferlingen mit Röstitaler A,C,G € 22,90
Pork fillet medallions on herbs creamed chanterelles with röstitaler
- Pasta an Rucola-Pinienkernpesto,
sautierte Pfifferlinge und Mini -Tomaten,
dazu Parmesanspäne** A,C,G,H € 16,80
*Pasta with rocket and pine nut pesto, sautéed chanterelles and
mini tomatoes, with it parmesan shavings*
- Auf der Haut gebratenes Forellenfilet,
mit Pfifferlingen à la crème
und Butterkartoffeln** A,D,G € 23,90
*Trout fillet fried on the skin, with chanterelles à la crème and
buttered potatoes*
- was Süßes zum Dessert**
something sweet for dessert
- Vanilleeis auf heißen Himbeeren,
Schlagsahne und frischer Minze** C,G,2 € 7,80
vanilla ice cream on hot raspberries, whipped cream and fresh mint