

# Speisekarte

## Suppen

Bouillon mit Flädli	Fr. 7.00
Kürbiscrèmesuppe mit gerösteten Kernen und Kürbiskernöl	Fr. 9.50
Rieslingschaumsuppe	Fr. 8.50

## Salate

Bunter Blattsalat	Fr. 6.50
Gemischter Salat	Fr. 8.50
Wurst-Käsesalat einfach / garniert	Fr. 13.50 / Fr. 16.50

Salatsaucen **Hausgemacht**: Französisch, Italienisch oder pikante Haussauce

## Vorspeisen

Blätterteigpastetli gefüllt mit Pilzragoût an Kräuterrahmsauce	Fr. 12.00
Auberginengratin mit Fetakäse	Fr. 17.50
Kärtnerinnen Salat (Nüsslisalat mit Champignons, Speck, Croûtons und Eiern an Kürbisvinaigrette)	Fr. 17.50
Rindsfilet - Tartar, frisch zubereitet	Klein Fr. 21.50
"leicht bis scharf" serviert mit Butter und Toast	Gross Fr. 29.50

**Herkunfts - Deklaration:** Schweinefleisch: Schweiz / Rindfleisch: Schweiz, Südamerika / Kalbfleisch:  
Schweiz / Hühnerfleisch: Schweiz / Lammfleisch: Schweiz, Neuseeland

## Hauptspeisen

Panierte Schweins-Schnitzel mit Pommes - Frites	Fr. 19.50
Schweins-Cordon-Bleu mit Schinken und Appen- zellerkäse dazu Pommes -Frites und Gemüse oder vom Huhn	Fr. 27.00 Fr. 21.50
Wienerschnitzel (Kalb, was denn sonst?!?) mit Preiselbeeren, Salzkartoffeln und Blattspinat	Fr. 36.50
Kalbs-Geschnetzeltes "Riz Casimir" mit frischen Früchten und Reis oder vom Huhn	Fr. 34.50 Fr. 18.50
Kalbssteak an Cognacrahmsauce mit Butternudeln und Gemüse	Fr. 42.00
Zwiebelrostbraten an starkem Rotweinjus mit gerösteten Zwiebeln Semmelknödel und Gemüse	Fr. 42.50
Tafelspitz mit Apfelkren Salzkartoffeln und Spinat	Fr. 32.00

## Kinderteller

Schweinsschnitzel paniert mit Pommes -Frites	Fr. 13.50
--	-----------

## Dessert

Vanilleglace mit gerösteten Kürbiskernen und Kürbiskernöl	Fr. 9.50
Hausgemachtes Zimtparfait	Fr. 12.50
Coupé Nesselrode Vermicelle mit Vanilleglace	Fr. 11.50
Affogato	Fr. 9.50