



- **Salate**

Kleiner gemischter Salat mit Hausdressing	5,90 €
Erntefrischer Feldsalat an lauwarmen Kartoffeldressing mit geröstetem Speck und Croutons	8,50 €

- **Suppen**

Fruchtige Karotten-Ingwer-Suppe	6,90 €
Doppelte Entenkraftbrühe mit Leber Flädle	6,90 €
Bodensee-Fischsuppe mit viel Einlage dazu Knoblauchbrot	12,50 €

- **Vorspeise**

Gegrillter Ziegenkäse in Speckmantel mit Feigensenf und Datteln an feinem Salatbouquet	13,50 €
½ Dutzend Weinbergschnecken mit unserer Kräuterbutter gebacken dazu Toast	10,90 €

- **Vegan/Vegetarisch**

Hausgemachte Spinatknöpfe mit Bergkäse und unserem Pfannengemüse	14,50 €
Veganes Linsencurry mit Ingwer und Kokosmilch und gebackenen Papa Dam	14,90 €

- **Vesper**

Wurstsalat nach "Art des Hauses"	12,50 €
Schweizer Wurstsalat	13,50 €



• **Fleischgerichte**

Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Preiselbeeren und Pommes Frites	21,90 €
Krone-Schlemmerteller Medaillons vom Schwein auf Rahmkäsespätzle mit Röstzwiebeln, Champignonsoße und Pfannengemüse	24,90 €
Badischer Zwiebelrostbraten an deftiger Soße mit hausgemachten Spätzle	28,50 €
Argentinisches Rumpsteak, 250 gr., mit hausgemachter Bärlauchbutter dazu eine Ofenkartoffel gefüllt mit Sauerrahm	29,00 €
Heimisches Wildragout an Haselnusspätzle dazu ein Preiselbeer-Apfel	24,90 €
Ofenfrische Bauernente mit Apfelrotkraut und geschmälzten Serviettenknödeln	21,90 €
Schweinegeschnetzeltes an Pommery-Senf Sauce mit Pfannengemüse und Mandelbällchen	23,90 €

• **Fischgerichte**

Zander vom Grill mit Mandelbutter, Pfannengemüse und Kräuterkartoffeln	25,90 €
Tranche vom Norwegerlachs auf dem Grill gebraten auf cremigen Spinat-Fettuccine	26,50 €

• **Dessert**

Blaubeer-Käsekuchen mit Cremigen Vanille Eis	7,90 €
Crème Brûlée mit Himbeer-Sorbet	7,90 €
Vanille Eis mit heißen Blaubeeren	6,90 €