



Wohlgefühl einfach erleben...

### Les entrées | Zwischendurch

**Gemischter Saisonsalat mit frischen Kräutern,  
Kernen und Sprossen** 11.50

**Rauchlachs-Baguette mit Apfelmeerrettich** 12.00

**Kürbiscrèmesuppe mit Rahm & Grissini** 9.50

**„Croque Monsieur“ – Swiss Made  
Alpkäseschnitte (Alp Foppa 2022)** 11.00

**Winzer-Wurst mit Salat-Variation** 16.50  
Preisgekrönte Siedwurst der Metzgerei Steinemann / Thayngen

**Holzplatte “Eder”** **Snack 18.00 | Portion 26.00**  
Wurst, Trockenfleisch, Käse, Essiggemüse, Humus und Birnbrot

**Fischplatte “Eder”** **Snack 21.00 | Portion 29.00**  
Rauchlachs, Thunfischmousse, Krevetten, Fischterrinen und Majes-Filets

**Frisch gepresster Karotten-Apfelsaft** 7.00  
mit geriebenem Ingwer

## Wohlfühl einfach erleben...

### Menu | Hauptgänge

#### Wahlmenu (2 – 4 Gänge)

ab 42.00

Wechselndes Angebot mit Fleisch, Fisch und/oder vegetarischen Alternativen – (Es hüt solangs hüt)

#### Schnipo

28.50\*

2 Panierte Schweinsschnitzel (180gr) mit Zitrone serviert mit Pommes-Frites und Mischgemüse

#### Flambiertes Entrecôte „Courvoisier“ (CH – 180gr)

41.00\*

Auf Rotweinjus-Spiegel mit Gemüse garnitur und serviert mit Beilage nach ihrer Wahl

#### Holzplatte “Eder”

Snack 18.00 | Portion 26.00

Wurst, Trockenfleisch, Käse, Essiggemüse, Mousse und Birnbrot

#### Fischplatte “Eder”

Snack 21.00 | Portion 29.00

Rauchlachs, Thunfisch, Krevetten, Fischterrine, Majes-Filets und Mousse

#### Kuttel-Eintopf „WINZER ART“

22.00\*

Kalbskutteln im Riesling gegart mit Gemüse & Kartoffeln

#### Bündner Polenta Bramata

26.00\*

mit gebratenen Steinpilzen und Gemüsestreifen

**\*\*\* Wünschen Sie eine kleine Portion, gewähren wir Ihnen 15% Reduktion**

Wohlgefühl einfach erleben...

## Les desserts | Finale

<b>Karamelköppli garniert mit Früchten &amp; Rahm</b>	<b>6.50</b>
<b>Schokoladen-Truffleschnitte mit Baileysschaum</b>	<b>7.50</b>
<b>Vermicelle mit Meringue, Vanille-Eis &amp; Rahm</b>	<b>8.50</b>
<b>Marinierte Zwetschgen mit Zimt-Eis &amp; Rahm</b>	<b>8.50</b>
<b>Crêpe Suzette</b>	<b>12.50</b>
Pfannkuchen-Klassiker flambiert – mit Orangenfilets, Vanille-Eis und Grand Marnier	
<b>Affogato</b>	<b>6.50</b>
Espresso mit Vanille-Eis & Rahm	
<b>Café Gourmande</b>	<b>11.00</b>
Kaffee-Spezialität nach Wahl mit Häppchen aus der süssen Küche	
<b>Kuchen &amp; Torten (Tagesangebot)</b>	<b>ab 5.00</b>
<b>Eis pro Kugel</b>	<b>2.80</b>
<b>Emmi Glacé 100% aus CH-Milch – ohne Palmöl</b>	
Vanille   Erdbeer   Schokolade   Zimt   Joghurt   Birnensorbet   Zwetschgenorbet   Zitronensorbet	
Aufpreis für Rahm / Sahne	<b>1.50</b>

**Ab den Frühlings-Monaten ergänzen wir das Angebot mit unserer  
 Kuchen- & Pâtisserie-Vitrine sowie einer zusätzlichen Eis- & Cocktailkarte**