

## Hausgemachte Súppli €

Súppli von frischen <b>Pfifferlingen</b> mit viel Einlage und Croutons	9
Sonnengereiftes <b>San Marzano Tomatencremésúppli</b> mit Parmesansegel/ <b>Vegi</b>	8
Unsere langsam gesimmerte <b>Rinderkraftbrühe</b> mit feinen Nüdeli	6

## Knackige Salate & Vorspeisen

### **Sommerlicher Salat**

Blattsalate mit bunten Melonenperlen und Parmaschinken/**auch als Vegi** 9/8

**Caesar Salad** knackige Romanaherzen

mit Olivenöldressing, gehobeltem Grana Pandamo und Kräutercroutons/**Vegi** 9

Frische **Flusskrebsschwänze an Cocktailsauce**

mit bunten Melonenperlen und Buttertost 14

**Carpaccio di Manzo** mariniert mit Olivenöl, Basilikum und Grana Pandamo 18

Frische **Pfifferlinge** an Rieslingsauce und zartem Omelett

VSP/HQ **auch als Vegi** 17/20

Tempura von **Garnele, Jacobsmuschel & grünem Spargel**

Wasabi-Glasnudelsalat, Gari Ingwer, Sojasauce, Edamamebohnen 16

## Sommer Edition €

**Piccata Milanese** vom Kalb

mit Zucchini-Auberginerouladen und Tomatenspaghetti **auch als Vegi** 27/20

Knusprig gebratenes **Pouletbrüstli**

auf griechischem Bauernsalat mit Fetakäse, Zaziki und knusprige Bratkartoffeln 24

Ganze frische **Schwarzwaldforelle** (gerne bereits filitiert serviert)

- in der Smokebox frisch geräuchert mit Selleriesalat, Salzkartöffeli und Meerrettich

- als \*Müllerin\* gebraten mit brauner Butter, Salzkartöffeli und Blattspinat

- oder \*Blau\* mit feinem Rahmspinat und Salzkartöffeli 28

**Riesengarnelen & Jacobsmuscheln** an grüner Currysauce

Basmatireis, Edamamebohnen und Bananenchips 33

Irishes **Lammcarré** mit frischem Ratatouille und hausgemachten Gnocchi 29

## Klassiker

€

<b>Kotelett</b> vom Schwäbisch Hällischem Schwein an Linsenjus und Bärlauchknöpfli		24
<b>Kalbsrahmschnitzeli</b> mit frischen Pfifferlingen dazu hausgemachte Spätzli vom Brett		28
<b>Cordon Bleu</b> vom heimischen Kalbrücken gefüllt mit Backschinken und Emmentalerkäse dazu Gemüsebouquet und Pommes-frites	200g/300g	27/30
Bestes US Beef <b>Entrecote</b> mit Sauce Bernaise frischen Pfifferlingen und Kartoffelgartin	200g/300g	31/34
Zartes <b>Kalbsrückensteak</b> an Morchelrahmsauce dazu Erbsen & Gelberübli a la Creme und Butternüdeli	200g/300g	30/33

## Dessert Sommer-Edition

€

Frische Badische <b>Beeren</b> mit weissem Schokoladenmousse und Pistazieneis		9
Unser hasugemachtes <b>Tiramisu</b> mit Mascarpone, Amaretto, Bisquit, Kaffee bestäubt mit feinem Kakao		9
<b>Heisse Himbeeren</b> mit Vanilleeis und Schlagsahne/Mini		9/6
<b>Coupe Danemark</b> Vanilleeis mit warmer Schokisauce und Schlagsahne/Mini		9/6
Unser hasugemachtes <b>Mango &amp; Zitronensorbet</b> mit Früchten		7
mit Grand Manier oder Wodka		9

## Vesperkarte

<b>Hausgebeitzter Lachs</b> mit knusprigen Reibekuchen, Dill-Senf-Sauce und Salatbouquet		15
<b>Elsässer Wurstsalat</b> mit Käse, Tomaten, Gurken & Zwiebeln		10
<b>Rindfleischsalat</b> mit Paprika und einem Tröpfli Maggi verfeinert		12
<b>Pizza a la Marco</b> mit Artischocken, getrockneten Tomaten, Ruccola, Parmaschinken und Büffelmozzarella <b>auch als Vegi</b>		11,50/10
<b>Wiener Schnitzel</b> Tellerschnitzel/Portion mit Kartoffelsalat oder Pommes frites		17/20