

SPEISEKARTE von 12<sup>00</sup> Uhr bis 18<sup>00</sup> Uhr

**SALATE**

**Reichenauer Blattsalate** 7  
an Haus- oder Essig-Öl-Dressing

**Fitnesssteller**  
an Haus- oder Essig-Öl-Dressing  
auf angemachten Gurken-, Kraut- &  
Rübensalaten

**dazu zur Auswahl**

**gebackener Ziegenkäse** 17  
mit selbstgewecktem Preiselbeerkompott

**gebratene Maispouardenbrusttranchen** 18  
mit Chili-Ingwer-Dip

**hausgemachte Felchenknusperle** 19  
in Bierteig gebacken, mit frischer  
Remouladensauce

**gebratenes Steak vom grain fed Roastbeef** 23  
dazu hausgemachte Kräuterbutter

**Wurstsalat, garniert** 13  
mit gekochtem Ei aus der Region, Gurke,  
Tomate und Zwiebelringen

**Schweizer Wurstsalat, garniert** 14  
mit Alpkäs, gekochtem Ei aus der Region,  
Gurke, Tomate und Zwiebelringen

**SUPPEN**

**Gazpacho Andaluz** 9  
serviert mit ofenfrischem Baguette  
mit gebratener Wildfanggarnele 12

**BURGER & CO**

**Clubsandwich** 15  
mit gebratener Maispouardenbrust,  
Spiegelei aus der Region  
**dazu** Cole Slaw und Amazing Fries

**Kreuz Hamburger** oder 15  
**Cheeseburger** 16  
hausgemachtes Patty, 100 % Rindfleisch  
**dazu** Cole Slaw und Amazing Fries

**Veggie Quinoa Burger** oder 14  
**Quinoa Cheeseburger** 15  
hausgemachtes Bio-Quinoa-Patty,  
Spiegelei aus der Region, Gurke, Tomate  
**dazu** Cole Slaw und Amazing Fries

**DESSERT & KUCHEN**

**Tagesdessert** 7

**Hausgemachte Fruchttartelettes** 5  
gefüllt mit Vanillecreme und belegt mit  
frischem Obst der Saison

**Linzertorte** 4  
gebacken nach altem Familienrezept

**Kuchen nach Tagesauswahl** 4

SPEISEKARTE von 18<sup>00</sup> Uhr bis 21<sup>00</sup> Uhr

**STARTER**

**Reichenauer Blattsalate** 7  
an Haus- oder Essig-Öl-Dressing

**Caesar Salad** 15  
mit Quinoa, gebackener Sardine und  
Chicken Stripes

**Gazpacho Andaluz** 9  
serviert mit ofenfrischem Baguette  
mit gebratener Wildfanggarnele 12

**Pariuhela** 14  
Fischsuppe mit reichhaltiger Einlage  
an Weißfischen und roter Garnele  
dazu Röstbrot und Safranayoli

**als Hauptgang** 19

**Cebiche vom Seesaibling** 17  
mit Limette, Chili und Ingwer

**als Hauptgang** 21

**Beef-Tartar vom Bio-Weiderind** 18  
mit gebratenem Wachtelei und Brotchip

**HAUPTGÄNGE**

**Rinderbraten in feiner Schmorsauce** 21  
mit peruanischem Arroz Chaufa

**Gesottener Kalbstafelspitz** 24  
mit Parmesan-Spargelrisotto

**Zwiebelrostbraten vom grain fed Rind** 28  
mit frischen Röstzwiebeln und Kalbsjus,  
dazu Spätzle und Gemüse

**Rinderfilet, grain fed, 120g / 200g** 32 /  
mit Ratatouille und Amazing Fries 36

**Gebratenes Felchenfilet** 22  
dazu Parmesanrisotto und grüner Spargel

**Gebratene Maischolle** 21  
Zitronen-Butter-Sauce, Salzkartoffeln und  
frischer Spinat

**Pochierte Hechtklößchen** 21  
an Krebstiersauce, dazu junge Kartoffeln  
und frischer Spinat

**Rote Wildfanggarnelen & Trüffelndue** 19  
Fettuccine und confierte Honigtomate

**Pulpo, sous vide gegart** 27  
dazu Chimichurri, Süß- & Kartoffel-  
plätzchen und wilder Brokkoli

**Gegrillte Wildfanggarnelen „Ayoli“** 19  
dazu Reistimbal und frisches Baguette

**250g deutscher Spargel aus Bruchsal** 18  
frische Sauce Hollandaise,  
junge Kartoffeln oder Crêpe

**DESSERT & KUCHEN**

**Tagesdessert** 7

**Hausgemachte Fruchttartelettes** 5  
gefüllt mit Vanillecreme und belegt mit  
frischem Obst der Saison

**Linzertorte** 4  
gebacken nach altem Familienrezept

**Kuchen nach Tagesauswahl** 4

**Käsevariation** 14  
Auswahl an französischen und Schweizer  
Hart- und Weichkäsen, dazu 0,1 dl Süßwein