

Vorspeisen

Blattsalat	6 / 9
Gemischter Salat	7 / 10
Gambas al Ajillo Riesenscrevetten, Chili, Knoblauch	18 / 29
Melonen-Feta-Salat Zitrusdressing, Minze	18
Causa Rellena (Leicht Pikant) Thunfisch, Avocado und Gambas	19

Dressings: French, Italian, Mango

Suppen

Asiatische Gemüsesuppe	10
Kalte Melonensuppe mit hausgemachtem Grissini und Parmaschinken	12

Vegetarische Gerichte

Flaumige Bergkäse-Bällchen an buntem Datterinitomaten Babyspinat und Basilikumschaum	18 / 26
Eierschwammerl-Risotto mit gebratenem Ziegenkäse	26

Hauptspeisen

Alpenkalb-Rückensteak an Pfifferlingrahm Butterspätzle und Gemüse	48
Original Wiener Schnitzel vom Kalbsnierstück Kartoffelsalat, Preiselbeeren	32 / 44
Cordon Bleu vom Schwein mit Pommes Soufflé und Gemüse Preiselbeeren, Zitrone	32
Spare Ribs mit Kräuter-Kartoffeln und Krautsalat	29
Ungarisches Rindsgulasch mit Butterspätzle	29
Egli im Bierteig gebacken Pommes, Sauce Tartar	24 / 34
Gegrillte Scampi Tomaten-Hummer-Spaghetti und Tomatenschaum	24 / 34
Fitnesssteller wahlweise mit:	
Gebratenem Ziegenkäse und Honig	28
Gebratene Crevetten (6 Stück)	34
Falafel (vegan)	24
Egli	34
Rindsfiletspitzen	39

Dessert

Crème Fraîche Tarte mit Mangospiegel und Amarenaglacé	12
Beeren-Trifle mit Vanille und Zitrone	8
Erfrischende Limonenparfait mit Basilikumsorbet Aufguss von Zitronengras, Prosecco dazu Joghurtspuma	14
Somlauer Nockerl mit Haselnussglace Schokosauce und Rahm	12
Hausgemachtes Sorbet / Glacé / Melone, Zwetschge, Sauerrahm /	4

Kinderspeisen

Butternudeln mit Parmesan	8
Fischknusperli mit Gemüse	16
Hausgemachte Chicken Nuggets mit Pommes und Gemüse	16

Die Preise sind in Schweizer Franken und inklusive Mehrwertsteuer.

