



Suppen & Vorspeisen

Soups & starters

Rinderkraftbrühe „Royal“ mit Einlage ⁸

Beef broth „Royal“

8,90 €

Cremige Kartoffelsuppe mit knusprigem Rosmarinspeck ^{5,8}

Creamy potato soup with crispy rosemary bacon

8,50 €

Kleiner Gartensalat mit verschiedenen Dressings & frischem Baguette ⁸

Small garden salad with different dressings served with fresh baguette

8,80 €

Karamellisierte Birnen auf Ziegenkäse-Crostini ⁸

Caramelised pears on goat's cheese crostini

9,90 €

Kohlrabi-Apple-Carpaccio mit gerösteten Pinienkernen & einer Vinaigrette ⁸

Kohlrabi-apple-carpaccio with roasted pine nuts & a vinaigrette

8,60 €

Zwei Gamba auf geschmolzenen Tomaten mit Aioli & Baguette ⁸

Two gamba on melted tomatoes with aioli & baguette

12,80 €



Fisch

Fish

Kabeljaufilet à la Saltimbocca mit Speck & Salbei dazu tomatisierte Bandnudeln ⁸

Cod fillet à la saltimbocca with bacon & sage served with tomatized tagliatelle

28,90 €

Zanderfilet auf Rahmwirsing mit Bratkartoffeln ⁸

Pike-perch fillet on creamed savoy cabbage with fried potatoes

29,90 €



Hauptgerichte - Salat, Vegetarisch & Vegan

Main dishes - Salad, vegetarian & vegan

*Winterliche Salatvariation mit Nüssen & Kernen vom Granatapfel
dazu drei verschiedene Dressings & frisches Baguette ⁸*

*Winter salad variation with pomegranate nuts & seeds
served with three different dressings & fresh baguette*

wahlweise mit/ optionally with

Hähnchenbrust chicken breast 23,50 €

Streifen vom Rumpsteak strips of rumpsteak 24,50 €

Lachsfilet salmon fillet 25,50 €

*Bowl mit herbstlichem Wildkräutersalat,
Rote Beete, Frischgemüse, Couscous, Nüssen & Süßkartoffelpommes (vegan)*

*Bowl with autumnal wild herb salad,
beetroot, fresh vegetables, couscous, nuts & sweet potato fries*

19,50 €

Kichererbsen-Curry mit Süßkartoffeln & Reis ² (vegan)

Chickpea curry with sweet potatoes & rice

18,50 €



Hauptgerichte

Main dishes

Thai-Hähnchenbrust mit Kokos-Limetten-Sauce dazu frisches Gemüse & Reis ⁸

Thai chicken breast with coconut-lime sauce served with fresh vegetables & rice

22,90 €

Ochsenbrust mit Zwiebelsauce & Salzkartoffeln dazu Rote Beete-Apple-Salat

Brisquet with onion sauce & boiled potatoes served with beetroot & apple salad

26,60 €

„Klausenschnitzel“

überbacken mit einer Käse-Schinken-Zwiebel-Creme dazu Pommes Frites ⁸

„Klausenschnitzel“ gratinated with creamy cheese, ham and onions served with french fries

23,00 €

Medaillons vom Schwein auf einer Apfel-Calvados-Sauce mit Röstinchen ⁸

Medallions of pork on an apple-calvados sauce served with roasted raisins

28,80 €

Rumpsteak vom Angus mit Café de Paris Butter & Bratkartoffeln ⁸

Angus rump steak with Café de Paris butter & fried potatoes

31,90 €

Surf & Turf – Rumpsteak vom Angus mit einem Gamba & Pommes Frites ⁸

Surf & Turf - Angus rump steak with a gamba & french fries

37,90 €

Züricher Geschnetzeltes vom Schweinefilet mit Röstis & einem kleinen Beilagensalat ⁸

Sliced fillet of pork „Züricher style“ with röstis & a small side salad

27,20 €



Dessert

Dessert

Zweierlei Sorbet (auch Vegan) / mit Sekt aufgefüllt

Sorbet without or with sparkling wine

6,30 € / 9,80 €

Pflaumencrumble à la Waldklausen^{2,8}

Crumble à la Waldklausen with plums

9,60 €

Mousse au Chocolat mit einer Eierlikörcreme & frischem Obst⁸

Chocolate mousse with eggnog cream & fresh fruit

12,60 €

Vanilleeis mit heißen Zimtpflaumen⁸

Vanilla ice cream with hot cinnamon plums

10,80

Dreierlei auf der Schieferplatte⁸

Surprise on the slate plate

9,90 €

Dazu reichen wir Ihnen gern eine Kaffeespezialität oder einen Digestiv

And we will be happy to serve you a coffee specialty or a digestive