



Speisekarte

SUPPEN & VORSPEISEN

Rinderkraftbrühe „Royal“ 8	9,50 €
mit Einlage <i>Clear beef broth “Royal” with garnish</i>	
Hummergarnelensuppe 8	9,90 €
mit einer Sahnehaube <i>Lobster and prawn soup topped with cream</i>	
Kleiner Gartensalat 8	9,50 €
mit verschiedenen Dressings & frischem Baguette <i>Small garden salad with a choice of dressings and fresh baguette</i>	
Gratinierter Ziegenkäse 8	14,50 €
auf geröstetem Baguette mit Birnen-Zwiebel-Chutney & Wildkräutersalat <i>Gratinated goat's cheese on toasted baguette with pear and onion chutney and wild herb salad</i>	
Zwei Gambas 8	15,90 €
an geschmolzenen Tomaten mit Aioli & frischem Baguette <i>Two king prawns with sautéed tomatoes, aioli and fresh baguette</i>	

Zusatzstoffe:

1 Farbstoff · 2 Konservierungsstoff · 3 Antioxidationsmittel · 4 Geschmacksverstärker · 5 geschwefelt · 6 geschwärzt · 7 gewachst · 8 Milcheiweiß · 9 Phosphat · 10 koffeinhaltig · 11 chininhaltig



Fisch, Salate & Vegetarisches

FISCH

Schollenfilet ^{5,8} auf Ratatouille mit Rosmarinkartoffeln <i>Plaice fillet on ratatouille with rosemary potatoes</i>	29,90 €
Zanderfilet ⁸ auf Rahmsauerkraut mit Kartoffelpüree <i>Pike-perch fillet on creamy sauerkraut with mashed potatoes</i>	32,50 €
Lachsfilet ⁸ auf Hummergarnelensauce mit Spinat & feinen Bandnudeln <i>Salmon fillet with lobster and prawn sauce, spinach and ribbon pasta</i>	34,50 €
Thai-Fisch-Curry-Bowl ⁸ mit Wildkräutersalat, gebratenem Gemüse, Edamame, Kokosreis & Nüssen <i>Thai fish curry bowl with wild herb salad, roasted vegetables, edamame, coconut rice and nuts</i>	30,90 €

SALATE, VEGETARISCH & VEGAN

Salatvariation mit Hähnchenbrust ⁸ mit frischem Obst, drei Dressings & frischem Baguette <i>Mixed salad with chicken breast, fresh fruit, three dressings and baguette</i>	25,50 €
Salatvariation mit Rumpsteakstreifen ⁸ mit frischem Obst, drei Dressings & frischem Baguette <i>Mixed salad with rump steak strips, fresh fruit, three dressings and baguette</i>	28,50 €
Salatvariation mit Lachsfilet ⁸ mit frischem Obst, drei Dressings & frischem Baguette <i>Mixed salad with salmon fillet, fresh fruit, three dressings and baguette</i>	27,50 €
Falafel-Bowl (vegan) Wildkräutersalat, hausgemachte Falafel, Rote Bete, Edamame, Couscous & Hummusdip <i>Wild herb salad, homemade falafel, beetroot, edamame, couscous and hummus dip</i>	23,50 €
Bandnudel-Bowl (vegetarisch) ⁸ frische Bandnudeln in Tomatensugo mit Spinat & Parmesan <i>Ribbon pasta in tomato sauce with spinach and Parmesan</i>	19,90 €

Zusatzstoffe:

1 Farbstoff · 2 Konservierungsstoff · 3 Antioxidationsmittel · 4 Geschmacksverstärker · 5 geschwefelt · 6 geschwärzt · 7 gewachst · 8 Milcheiweiß · 9 Phosphat · 10 koffeinhaltig · 11 chininhaltig



Hauptgerichte

FLEISCHGERICHTE

Gebratene Hähnchenbrust ⁸ mit Zitronen-Pfeffer-Sauce, Pfannengemüse & Reis <i>Pan-fried chicken breast with lemon-pepper sauce, sautéed vegetables and rice</i>	23,90 €
Iberico-Kotelett ⁸ mit dicken Bohnen & Bratkartoffeln <i>Iberico pork chop with broad beans and fried potatoes</i>	30,90 €
„Klausenschnitzel“ ⁸ mit Käse-Schinken-Zwiebel-Creme überbacken, dazu Pommes frites <i>Schnitzel gratinated with a cheese, ham and onion cream, served with fries</i>	25,50 €
Schweinemedallions ⁸ mit Apfel-Calvados-Sauce, Röstis & Salat <i>Pork medallions with apple-Calvados sauce, rösti and salad</i>	31,50 €
Rumpsteak ^{5,8} mit Schmorzwiebeln, Bratkartoffeln & Salat <i>Rump steak with braised onions, fried potatoes and salad</i>	37,90 €
Grillteller ⁸ Rumpsteak, Schweinefilet & Hähnchenbrust mit Pommes frites, Salat & Kräuterbutter <i>Mixed grill of rump steak, pork tenderloin and chicken breast with fries, salad and herb butter</i>	35,50 €
Züricher Rahmgeschnetzeltes vom Schwein ⁸ mit Kroketten & Salat <i>Zurich-style pork strips in cream sauce with croquettes and salad</i>	29,50 €
Caesar Chicken Burger ^{5,8} mit Hähnchenbrust, Parmesan, Romanasalat, Bacon, Tomate & Caesarcreme; dazu Pommes frites, Mayo & Ketchup <i>Chicken burger with Parmesan, romaine lettuce, bacon, tomato and Caesar dressing; served with fries</i>	22,50 €

Zusatzstoffe:

1 Farbstoff · 2 Konservierungsstoff · 3 Antioxidationsmittel · 4 Geschmacksverstärker · 5 geschwefelt · 6 geschwärzt · 7 gewachst · 8 Milcheiweiß · 9 Phosphat · 10 koffeinhaltig · 11 chininhaltig



Dessert

SÜSSER ABSCHLUSS

Zweierlei Sorbet (vegan) <i>Two kinds of sorbet (vegan)</i>	7,90 €
Zweierlei Sorbet mit Sekt <i>Two kinds of sorbet topped with sparkling wine</i>	11,50 €
Pflaumencrumble à la Waldklausen 2,8 <i>Plum crumble, Waldklausen style</i>	9,50 €
Crème brûlée 8 mit frischem Obst <i>Crème brûlée with fresh fruit</i>	11,90 €
Vanilleeis 8 mit heißen Zimtpflaumen <i>Vanilla ice cream with warm cinnamon plums</i>	10,50 €
Dreierlei auf der Schieferplatte 8 <i>Dessert trio served on a slate platter</i>	10,50 €

Zusatzstoffe:

1 Farbstoff · 2 Konservierungsstoff · 3 Antioxidationsmittel · 4 Geschmacksverstärker · 5 geschwefelt · 6 geschwärzt · 7 gewachst · 8 Milcheiweiß · 9 Phosphat · 10 koffeinhaltig · 11 chininhaltig