

# Chef's Speisezettel

vom 3. September bis 9. September 2010

Aperol Spritz  
der Sommerhit  
Aperol mit Prosecco,  
Mineralwasser, Orangenscheibe  
und Eiswürfel 0,2l 5.20

## für den kleinen Hunger oder vorneweg

Shrimpscocktail „Hawaii“  
mit Cocktailsoße  
und Stangenbrot 9.80

Feldsalat  
in weißem Balsamicodressing  
mit gebratenen *Pfifferlingen* 9.50

## Saison-Süppchen

Steinpilzcremesuppe  
mit Croutons 4.80

Rinderkraftbrühe  
mit *Brätlnödel* und Backerbsen 4.--

## fleischlos glücklich

Gefüllte *Champignonköpfe*  
mit Blattspinat  
und Holländischer Soße überbacken  
dazu Röstitaler 9.50

Frische *Pfifferlinge* in Rahm  
mit hausgemachten Semmelknödeln 14.80

Schon probiert?  
Affentaler Rivaner  
Baden -trocken- 0,2l 4.50



Rinderkraftbrühe  
mit *Brätlnödel* und Backerbsen



*Malländer Schnitzel*  
mit Tomatensoße und Spaghetti



Himbeerparfait

25.--

nur Hauptgang 15.80

## Hauptgerichte:

### *Fleischküchle*

auf Blattspinat in Rahm  
mit Petersilienkartoffeln 11.50

Hausgemachte *Leberknödel*  
mit Sauerkraut und  
Kartoffelpüree 12.20

*Sesam-Lachsschnitte*  
auf Lauchgemüse  
dazu Petersilienkartoffeln 18.50

Frische *Pfifferlinge* in Rahm  
mit *Schweinerückensteak*  
und hausgemachten  
Semmelknödeln 19.80

alle Hauptgerichte erhalten Sie auch als kleine Portion