






# VEGO

vegetarische Gerichte

KRÄUTERSEITLINGE ( Pilze) mit Gewürzrotkraut auf Steinpilzrahmsauce mit Kartoffelküchle	18,-	
FRECHES GRILLGEMÜSE bunt wie ein Gemüsekorb mit einem Hauch Limone dazu goldgelber Rösti	18,-	
PASTA - NUDELN in leichter Käsesauce mit Tamarind u. Trockentomaten und Radicchio	18,-	
LINSEN-CURRY mit KOHLRABI und langem Schnittlauch dazu pommes-lafittes	18,-	
BAUERN - OMELETTE Hausmacherspätzle mit knackigem Gemüse, Bergkäse und Ei	18,-	

..... mit **FLEISCH** oder **FISCH** als Beilage  
inklusive einem VEGO - Gericht

SCHWEINE - MEDAILLON in Rosmarin gebraten	25,-
MAISPOULARDE mit Teriyaki-Sauce	26,5
KALBSRÜCKENSTEAK saftig gebraten	34,-
ENTRECÔTE mit Sauce Café de Paris > <	200 Gr. 28,5
	300 Gr. 38,-
STREMMEL – LACHSCHEIBEN aus dem Heißrauch	26,-
ZANDERFILET auf der Haut gebraten	24,-
FORELLENFILET mit gerösteten Haselnüssen in Butter gebraten	26,-
GAMBAS > BLACK TIGER < rassig gebraten	32,-

*Unser Weintipp:*  
**Pinotage "Bosstock"**  
aus Südafrika  
Dunkle Schokolade, geröstete  
Kaffeebohne und Gewürze  
Gl. 5,6 Fl. 28,-

P.S. **VEGAN** das kann ich nicht.