

## Vorher

	€
<b>gemischter oder grüner Salat</b> mixed or green salad insalata mista o insalata verde	4,50
<b>Vollmilchkäse Caprese</b> mit Basilikumpesto und Vogerlsalat tomatoes and cheese with basil pesto and corn salad Pomodoro con formaggio, pesto di basilica, dolcetta	11,00
<b>Hirschschinken auf Vogerlsalat</b> mit einer Speckmarinade Ham of Deer with corn salad Cervoprosciutto con valerianella	13,50
<b>½ Dtzd. Weinbergschnecken</b> in Knoblauchbutter mit Weißbrot Escargots with herb butter lumache al gratin	11,00
<b>geräuchertes Forellenfilet</b> mit Sahnekren und Salatgarnitur Smoked fillet of trout filetto di trota affumicata	12,00

## Suppen

<b>Frittaten, Leberknödel oder Nudelsuppe</b> Consommé with shredded pancakes or noodles or liver dumpling Frittatine di vermicelli di Canederli di fegatoin brodo	4,00
<b>Knoblauchrahmsuppe</b> Creamsoup of garlic Crema d' aglio	4,50
<b>Gerstlsuppe</b> Barley soup Minestra d'orzo	4,50

## Vegetarisch

	€
<b>gebackene Champignon</b> mit Sauce tartare Mushrooms baked fried Funghi fritto	12,00
<b>Vorarlberger Käsespätzle</b> mit gemischtem Salat Noodle dumplings topped with cheese, fried onion Gnocceti al burro e formaggio	14,00
<b>Kärntner Nudln</b> mit Krautsalat Carinthia white Chesse noodles Taglierini alla ricotta	14,00

## Fisch

<b>Zanderfilet gebraten mit Mandelbutter</b> auf Pestonudeln Pikeperch grilled Lucioperca alla griglia	20,00
<b>gebratener Saiblingsfilet mit brauner Butter</b> dazu Schwenkgemüse und Butterkartoffeln Fillets of char Filleti di salmerino	21,00
<b>Zuger Bachforelle nach Müllerin Art</b> mit Petersilienkartoffeln Trout meunière Trota alla mugnaia	23,00

# Hauptspeisen

	€
<b>Beef tartar fein garniert</b> mit Toastscheiben Beef tartare garnished with Toast Tartare di manzo guarnito con pane tostato	24,00
<b>Cordon bleu von der Pute</b> mit Gemüsereis Escalope of turkey filled with cheese & ham Scaloppina di tacchino farcita di prosciutto e formaggio	19,00
<b>Züricher Kalbsrahmgeschnetzeltes</b> mit Rösti Sauted slices of veal with cream sauce Vitello spezzettato alla panna	23,00
<b>Wiener Schnitzel vom Kalb</b> mit Petersilienkartoffeln breaded veal slice scaloppina impanata	23,00
<b>Grillteller garniert</b> (Gustostücke vom Rind, Schwein und Pute) mit Pommes frites und Senfzwiebel Mixed grill fine with chips Grigliata mista con chip	21,00
<b>gekochtes Mastochsenfleisch</b> mit Röstkartoffeln, Gemüsestreifen und frischen Apfelkren Boiled beef Manzo lessò	23,00
<b>Zwiebelrostbraten</b> mit Bratkartoffeln und Speckbohnen Sirlon steak with fried onions Bistecca di manzo con cipolle	25,00
<b>Filetsteak in einer Pfefferrahmsauce oder mit Kräuterbutter</b> gebratenen Kartoffelscheiben und frisches Gemüse Filet grilled with green peppersauce or Herb butter Bistecca die manzo con salsa pepe o burro all`aglio	33,00
<b>Hirschmedaillons</b> mit einer Pilzrahmsauce, Kroketten und Preiselbeeren Deer medaillon Medaglione di cervo	30,00

## Kinderteller

	€
<b>Pumuckl Teller</b> (Wienerschnitzel mit Pommes frites) Small fried pork with French fries Piccola scaloppina impanata con patate fritte	10,00
<b>Micky Mouse Teller</b> (Natureschnitzel mit Reis) Small chop of pork with rice Piccola scaloppina di vitello al burro con riso lesso	10,00
<b>Donald Duck Teller</b> (Würstl mit Pommes frites) Sausages with French fries Salsicce con patate fritte	10,00
<b>Kleine Portion Kaiserschmarren</b> Small portion of browned omelette with stewed plums Omlette rosolate con prugne cotte	10,00
<b>Kleine Portion Käsespätzle</b> Small portion of noodle dumplings topped on cheese with fried onions Piccoli gnocchetti al burro e formaggi	10,00

## Traditionelle Highlights auf Vorbestellung

<b>gebratene Schweinshaxe</b> für 2 Personen mit Sauerkraut und Knödel Roast knuckle of pork for 2 persons Zampetto di maiale arrosto	40,00
<b>glacierte Kalbshaxe</b> für 2 Personen Beilage nach Wunsch Roast knuckle of veal for 2 persons Zampetto di vitello arrosto	48,00
<b>rosa gebratener Lammrücken</b> für 2 Personen mit Rösti und Speckbohnen Roast saddle of lamb Sella d'agnello arrosto	46,00
<b>Fleischfondue mit Suppe</b> pro Person	39,00
<b>Käsefondue mit Weissbrot</b> pro Person	30,00

# Danach

€

## frischer Fruchtsalat

Fruit salad  
Macedonia di frutta

7,00

## Walnusseis auf warmen Rumweichseln

Walnut ice-cream with warm St. Lucie cherry  
Gelato di noci con caldo Marasche

8,00

## Kaiserschmarren

mit Zwetschkenröster  
Browned omlette with stewed plums  
Omlette rosolate con prugne cotte

12,00

## Topfenockerl mit Marillenröster

Curd cheese dumplings with stewed apricot  
Gnocchetti di ricotta con albicocche cotte

8,00

## Schoko-Nuss-Küachle mit Schokosauce und Sahne

Steamed chocolate cake with whipped cream  
Budino di cioccolato con panna montata

8,00

## Alphornpalatschinken

gefüllt mit Vanilleeis, Schokosauce und geriebenen Nüssen  
Pancake alphorn style  
Crêpes alla Alphorn

9,00

## Schokolade - oder Marillenpalatschinken

Chocolate- or apricot pancake  
Crêpes con cioccolato di marmelatta

8,00

## Apfel - oder Topfenstrudel

mit Vanillesauce oder Sahne  
Applestrudel or Cheesestrudel  
with vanillia cream  
con crema alla vaniglia

4,00

5,00

## Vorarlberger Bergkäse mit Butter und Brot gemischter Käseteller mit Butter und Brot

10,50

15,00