

Unsere Hauptgerichte zum Festmonat

(ab 12.00 Uhr)

<i>Maronensuppe „Baier“</i> ^{a,g,8,24}	9,50 €
mit Maronen und geräucherter Gänsebrust, Sahne, Milch, Zwiebeln und Portwein	
<i>Rosenkohlauflauf (veg)</i> ^g	16,00 €
mit Bechamel-Orangensauce und Käse gratiniert, kleiner Salat	
<i>Grünkohl mit Pinkel „traditionell“</i> ^{g,8}	18,00 €
Frischer Grünkohl, Kassler und Pinkelwurst, kleine Kartoffeln	
<i>Goulasch vom Rind und Kalb</i> ^{g,8}	19,00 €
mit Kartoffelstampf und Sauerkraut mit Champignons	
<i>Karpfenklösschen „Jerusalem“</i> ^{d,h}	21,00 €
Mit Zwiebeln, Mandeln, Pilzen und kleinen Kartoffeln	
<i>Halbe Barberie-Ente aus dem Ofen</i> ^{g,8}	25,00 €
Mit Maronenfülle, Grünkohl und kleinen Kartoffeln	

Unser Kalb- und Rindfleisch kommt ausschliesslich von artgerecht gehaltenen und natürlich ernährten Tieren.

*Unsere Barberie-Enten kommen aus Frankreich und werden natürlich gehalten.
Der Rosenkohl und Grünkohl ist regional angebaut und kommt direkt vom Feld*

Salat im Winter

(ab 12.00 Uhr)

<i>Kleiner gemischter grüner Salat</i> Radieschen, Sprossen	6,00 €
<i>Wintersalat</i> ^{g,8} Gebratene Barberie-Entenbrust, Ziegenkäse, Ruccola, Honig, Kürbiskerne	16,00 €
<i>Salat „Coté d'Azur“</i> ^{g,h} Birne, französischer Blauschimmelkäse , Nüsse, Salat, Radieschen	13,00 €
<i>Avocadosalat</i> ^{c,h} Ruccola, Tomaten, Zwiebel, Avocado, Pochiertes Ei	13,00 €

Alle Salate, mit Olivenöl und Acetato, wahlweise mit Hausdressing

Quiches

<i>Quiche mit Spinat und Blaukäse</i> ^{a,c,g}	13,00 €
<i>Quiche mit Gemüse der Saison</i> ^{a,c}	13,00 €