

Frühlingskarte

Vorspeisen

<i>Rinderkraftbrühe mit Gemüsestreifen und Leberspätzle_(A,E,H)</i>	7,20€
<i>Tomaten-Samt-Suppe mit Rosmarin Croûtons_(E,H)</i>	6,50€
<i>Gemüsebrühe mit Gemüsestreifen und Kräutern_(E)</i>	5,90€
<i>Kleiner gemischter Salat_(A,D,K)</i>	6,50€
<i>Großer gemischter Salat_(A,D,K)</i>	9,90€
<i>Rote Bete Carpaccio_(D,F) mit Rucola, Kräuterdip, Kürbiskernöl und Pinienkernen</i>	9,90€
<i>Ziegenkäse im Schinkenmantel mit Honig karamellisiert auf buntem Blattsalat mit frischen Früchten_(A,D,K)</i>	19,50€
<i>Hausgebeizte Lachsrose auf Kartoffelrösti an buntem Blattsalat_(B,E)</i>	15,90€

Hauptspeisen

Schweinenackenbraten

mit Blaukraut und zweierlei Knödel_(D,E,H,I) 17,50€

Zwiebelrostbraten mit Röstzwiebeln

in kräftiger Sauce mit Speckbohnen und Bratkartoffeln_(E,H,I) 29,90€

Rumpsteak

125g mit Kartoffelrösti und frischem Gemüse_(E,I) 22,90€

200g mit Kartoffelrösti und frischem Gemüse_(E,I) 29,90€

Ettaler Biergulasch

mit Blaukraut und Semmelknödel_(A,D,E,H,I) 22,90€

Bauernschnitzel gefüllt mit Obatzter

und geräuchertem Schinken dazu Bratkartoffeln_(A,D,H) 19,50€

Schnitzel vom Schwein mit Pommes _(A,H)

17,50€

Goldbraun gebratenes Wiener Schnitzel

mit Bratkartoffeln_(A,H) 22,50€

Jetzt wird es WILD

*Gamsbraten nach Art des Hauses
mit Rosenkohl dazu Kroketten_(A,D,H,I) 28,40€*

*Rosa gebratenes Hirschrückensteak mit Preiselbeeren
dazu Schwarzwurzelgemüse und Herzoginkartoffeln_(A,D,H,I) 32,50€*

Fisch

*Ganze Forelle mit Petersilienkartoffeln
an gemischtem Salat_(A,B,D) 19,80€*

*Lachssteak auf der Haut gebraten
auf Spargel-Karotten-Fenchelgemüse_(B,H) 28,50€*

Vegetarische Speisen

Berner Rösti

überbacken mit Käse auf Champignon-Ragout_(D,E) 14,90€

Käsespätzle mit Röstzwiebeln

mit kleinem buntem Salat_(A,D,H) 14,90€

Kartoffel-Gemüse-Schnitzel

an gemischtem Salat_(A,D,H) 13,90€

Vegane Platte_(E)

mit mediterranem Gemüse auf Kartoffelrösti mit Rucola 14,90€

Dessert

Darf es noch etwas Süßes sein

*Crème Brûlée nach Art des Küchenchefs mit Zwetschgenröster
und Butterkeksen dazu frische Früchte_(A,D,H) 8,90€*

*Mascarpone Kugel
Schoko oder Waldbeere dazu frische Früchte_(A,D,H) 7,50€*

Apfelstrudel_(A,H) 5,50€

Mit Sahne_(A,D,H) 5,90€

Mit Eis und Sahne_(A,D,H) 6,90€

„Espresso Affogato“ _(A,D) 6,50€

Cremiges Vanilleeis in heißem Espresso

Kaiserschmarrn_(A,D,H) 13,90€

Apfelkaiserschmarrn_(A,D,H) 14,40€

Wahlweise mit Zwetschgenröster oder Apfelmus

Brotzeitplatten

Schinkenvariationen & Käse aus Ettal und Obatzter_(A,D,H) 15,40€

Ettaler Käseplatte mit 3 Sorten Käse und Feigensenf_(D,H,K) 11,90€

Allergenen und Zusatzstoff Kennzeichnung

A= Eier B= Fisch C= Krebstiere D= Milch/Sahne E= Sellerie

F= Nüsse G= Schwefeldioxid und Sulphite H= Gluten

I= Lupine J= Schalenfrüchte K= Senf L= Sojabohnen M= Weichtiere

Alle unsere Soßen werden mit Kartoffelmehl abgebunden und sind somit frei von Gluten!

In unserer Küche werden alle Arten von Lebensmittel und Allergene verarbeitet.

Trotz aller Vorsicht kann es sein das Spuren von Lebensmittel und Allergene übertragen werden.

Bei Fragen steht ihnen unser Personal gerne zur Seite