

## Sommerzeit ist Salatzeit!!

Kleiner Salat

Small salad

€ 5,-

Rucolasalat mit Kirschtomaten, Parmesankäse und gerösteten Hanfsamen

Rocket salad with cherry tomatoes, Parmesan and roasted hemp seeds

€ 7,50

Salatschüssel mit gebratenen Maultaschen (vegetarisch) und Kürbiskernöl

Salad bowl with pasta cases (filled with vegetables) and pumpkin oil

€ 13,50

Mozzarella einmal anders, mit geschmortem Gemüse und Olivenöl

Mozzarella cheese with braised vegetables and olive oil

€ 12,50

Coppa die Parma mit Tomaten-Basilikum-Vinaigrette, Kirschtomaten und Salat

Coppa die Parma with tomato basil vinaigrette with cherry tomatoes and salad

€ 12,50

Ziegenkäse im Speckmantel mit Cassissorbet im Rucolamantel, kleiner Salat und Kirschtomaten

Goat cheese in bacon, with black currant sorbet wrapped with rocket salad, salad and cherry tomatoes

€ 13,-

Salatschüssel Waldsee mit Thunfisch, Rauchlachs und Shrimps

Salad bowl with tuna, smoked salmon and shrimps

€ 13,-

Gebackener Camembert mit Blattsalaten und Preiselbeeren

Baked Camembert with salad and cranberries

€ 12,-

Lachsfilet in Salbeibutter gebraten mit sommerlichen Blattsalaten

Roasted fillet of salmon in sage butter with salad

€ 15,50

Paniertes Putenschnitzel mit Kartoffel-Gurkensalat und Preiselbeeren

Roasted turkey escalope with potato-cucumber salad and cranberries

€ 14,50

Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich. Gerne geben wir Ihnen Auskunft.

## Waldsee - Menü

Ziegenkäse im Speckmantel  
mit Cassissorbet im Rucola-Mantel, Salat und Kirschtomaten

Goat cheese in bacon  
with black currant sorbet wrapped with rocket salad, salad and cherry tomatoes

\*\*\*

Zitronengras - Ingwer Suppe  
Creamy soup of lemongras and ginger

\*\*\*

Lachsfilet mit Kartoffelkruste auf gebratenen Pilzen mit Gemüse

Roasted fillet of salmon gratinated with sliced potatoes  
served with mushrooms and vegetables

oder

Saltimbocca aus der Kalbshüfte mit kleinem Gemüse und Bandnudeln

Saltimbocca from the veal hips with small vegetables and pasta

\*\*\*

Topfenmousse mit frischen Früchten  
White cheese mousse with fresh fruits

Menüpreis € 39,50

Das Menü servieren wir in der Zeit von 18.00 - 21.00 Uhr  
sowie samstags und sonntags noch zusätzlich von 11.30 – 13.30 Uhr

Öffnungs- und Restaurantzeiten  
N e u!!! durchgehend warme Küche

Dienstag bis Freitag	14.00 – 21.30 Uhr
Samstag	11.30 – 21.30 Uhr
Sonntag	11.30 – 21.30 Uhr

## Suppen

Tomatensuppe  
Tomato soup  
€ 4,80

Zitronengras Ingwer Suppe  
Creamy soup of lemongras and ginger  
€ 5,20

## Nudelgerichte

Hausgemachte Chilinudeln mit gebratenen Lachswürfeln oder Hühnchen mit Thaicur  
Homemade chilli noodles with sliced roasted salmon or thai chicken in cream  
€ 14,50

Hausgemachte Bandnudeln mit Zitronensoße, Kirschtomaten und Zucchini  
Homemade noodles with lemon sauce, cherry tomatoes and zucchini  
€ 13,50

Hausgemachte Kässpätzle mit Röstzwiebeln und Salat  
Homemade Kässpätzle with onions and salad  
€ 13,50

## Fischgerichte

Hamburger mit gebratenem Lachsfilet dazu Süßkartoffel Pommes und Krautsalat  
Hamburger with roasted fillet of salmon, sweet potato fries and coleslaw  
€ 13,50

Hausgebeizter Lachs (Orange/Honig) mit Kartoffelrösti und kleinem Salat  
Homemade pickled salmon (orange / honey) with bernese roast potatoes and salad  
€ 14,00

Lachsfilet mit Kartoffelkruste auf gebratenen Pilzen mit Gemüse  
Roasted fillet of salmon gratinated with sliced potatoes, served with mushrooms and vegetables  
€ 21,50

Ganze Forelle in Salbeibutter gebraten mit Salzkartoffeln und kleinem Salat  
Whole trout roasted in sage butter served with potatoes and salad  
€ 18,50

Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich. Gerne geben wir Ihnen Auskunft.

## Fleischgerichte

Rahmschnitzel vom Schwein mit frischen Pilzen dazu Gemüse und Butterspätzle  
Creamy escalope of pork with mushrooms, vegetables and spätzle  
€ 13,50

Rosa gebratene Flugentenbrust mit Lavendel Honig Kruste auf Zucchini Gemüse mit Kartoffelrösti  
Pink roasted duck breast with lavender honey crust, zucchini and bernese roast potatoes  
€ 19,80

Saltimbocca aus der Kalbshüfte mit kleinem Gemüse und Bandnudeln  
Saltimbocca from the veal hips with small vegetables and pasta  
€ 22,50

Filet vom Argentinischen Rind mariniert mit Rosmarin dazu kleines Gemüse und Süßkartoffel Fritten  
Fillet of beef with wild rosemary, vegetables and sweet potato fries  
€ 25,50

## Dessert

Hausgemachtes Sorbet  
Homemade sorbet  
€ 4,50

Crème Brûlée mit frischem Rosmarin und Himbeerkompott  
Crème brûlée with fresh rosemary and compote of raspberries  
€ 7,50

Topfenmousse mit frischen Früchten  
White cheese mousse with fruits  
€ 7,--

Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich. Gerne geben wir Ihnen Auskunft.