

# Suppen

€

200	Tagessuppe	3,90
201	Flädlesuppe	4,00
202	Tomatencremesuppe mit Gin und Sahnehäubchen	4,40

# Salate

210	Gemischter Salatteller (1;2;12)	4,10
211	Salat „Pompidou“ mit geröstetem Speck und Knoblauchcroûtons (1;2;3;12)	5,10
214	Tomatensalat mit Mozzarella	7,70
Bunter Salatteller (1;2;12) mit	217 Ei und Schinken (3)	8,10
	223 Putenbruststreifen	10,90
	220 Zanderknusperle	11,90

# Vorspeisen €

230	<i>Bruschetta</i>	5,50
226	<i>Geräuchertes Forellenfilet, Sahnemeerrettich (9), Butter, Toast</i>	7,90
233	<i>Räucherteller von Lachs und Forelle mit Fischterriner, Sahnemeerrettich (9), Butter, Toast</i>	11,00
235	<i>Carpaccio vom Rinderfilet an kleinem Salatbukett</i>	10,50
236	<i>Champignons à la crème auf Toast</i>	5,20
237	<i>Felchenfilet in Kräuter-Rieslingsahne mit Butterreis</i>	9,70

# Kleine Gerichte

240	<i>Spaghetti „Bolognese“ mit Parmesan (1)</i>	6,80
241	<i>Kleines Schnitzel paniert, pommes-frites</i>	7,00
242	<i>Schwäbische Maultaschen mit gebackenen Zwiebeln, gemischter Salatteller (1)</i>	9,90
243	<i>Omelette mit Champignons oder Schinken gemischter Salatteller (1;3)</i>	10,20
244	<i>Lendchen in Rahmsauce, hausgemachte Spätzle</i>	8,80
245	<i>Matjes-Filet (1;12) „Hausfrauen Art“, Kartoffeln</i>	9,90
246	<i>Hawaii-Toast Schinken, Ananas, Käse (1;2;3)</i>	7,80
247	<i>Ratsherrentoast Schweinesteak, Champignons, Sc. Hollandaise</i>	10,90

## Fischgerichte

	€
250 Forelle „blau“ oder „Müllerin Art“ mit zerlassener Butter und Salzkartoffeln	16,00
251 Eglifilet in Mandelbutter mit Petersilienkartoffeln	16,90
252 Zanderfilet in Zitronenbutter an Bandnudeln mit Gemüsejulienne	17,40
253 Zanderfilet in der Senfkruste (4) Gemüse garnitur (1;3), Rösti	18,90
254 Felchenfilet „Florentiner Art“ (1) (auf Blattspinat) mit Salzkartoffeln	17,90
256 Fischteller mit Kräuter-Rieslingsahne Gemüse garnitur (1;3), Butterreis	20,90

## Hauptgerichte

260 Schnitzel paniert pommes-frites oder Salat (1;2;12)	9,20
261 Jägerschnitzel hausgemachte Spätzle	10,20
264 Schweinerückensteak mit Kräuterbutter oder „Tessiner Art“ (1) pommes-frites	13,20
265 Schwabenteller Lendchen, verschiedene Gemüse (1;3), Käsespätzle (1)	17,90
266 Schweinefilet in Pfefferrahmsauce, Gemüse garnitur (1;3), hausgemachte Spätzle	18,20

	€
267 <i>Cordon-bleu</i> (1;3) <i>Gemüse garnitur</i> (1;3) und <i>pommes-frites</i> oder <i>pommes-frites</i> und <i>Salat</i> (1;2;12)	16,90
270 <i>Kalbssteak</i> in <i>Morchelrahmsauce</i> <i>Gemüse garnitur</i> (1;3), <i>Butternudeln</i>	22,90
271 <i>Ochsenszunge</i> in <i>Madeirasauce</i> <i>Prinzessbohnen</i> , <i>Kroketten</i>	16,90
272 <i>Schwäbischer Zwiebelrostbraten</i> <i>hausgemachte Spätzle</i>	17,00
277 <i>Entrecôte</i> mit <i>Kräuterbutter</i> <i>pommes-frites</i> und <i>Salat</i> (1;2;12)	19,90
273 <i>Pfeffersteak</i> vom <i>Rinderfilet</i> <i>gebackene Ananas</i> , <i>Herzogin-Kartoffeln</i>	22,90
274 <i>Filetteller</i> (verschiedene <i>Filets</i> ) <i>Gemüse garnitur</i> (1;3), <i>Kroketten</i>	20,90
275 <i>Rehgoulasch</i> mit <i>Champignons</i> <i>Preiselbeeren</i> , <i>hausgemachte Spätzle</i>	16,90
276 <i>In Kräuter mariniertes Lammfilet</i> <i>Blattspinat</i> , <i>Grilltomate</i> (1;3), <i>Rösti</i>	19,90

## Aus aller Welt

€

<i>Schweiz</i>	300	<i>Putenrahmggeschnetzertes „Züricher Art“ hausgemachte Spätzle, Rösti</i>	15,50
<i>Italien</i>	302	<i>Piccata Milanese mit Spaghetti</i>	16,50
<i>Balkan</i>	305	<i>Balkan-Spieß Schweinemedallions, Hackfleischbällchen, pommes-frites, Balkangarnitur (9)</i>	15,80
<i>Russland</i>	307	<i>Rinderfiletspitzen „Stroganoff“ (3) Butternudeln</i>	20,90
<i>Thailand</i>	309	<i>Wok-Pfanne Pute „scharf“ mit Putenbruststreifen, Thai-Gemüse, Reis (4)</i>	15,80
<i>USA</i>	310	<i>Entrecôte (300gr.) mit Kräuterbutter Grilltomaten, Speckbohnen (1), Kartoffel-Wedges, Barbecue-Sauce (4)</i>	23,90

## Spezialitäten ab 2 Personen

€ pro Person

290	<b><i>Hegauer Schlemmerplatte</i></b>	23,90
	<i>(Entrecôte, Schweinemedailon, Putensteak, Schweinerückensteak) Gemüsegarnitur (1;3), Butternudeln, Herzogin-Kartoffeln</i>	
291	<b><i>Chateaubriand</i></b>	29,90
	<i>Sauce Bernaise, Gemüseplatte (1;3), hausgemachte Spätzle, Kroketten</i>	
297	<b><i>Fischplatte „Krone“</i></b>	25,80
	<i>ganze Forelle, Felchen-, Zander- und Eglifilet, Konstanzer Sauce, verschiedenes Gemüse (1;3), Butternudeln, Salzkartoffeln</i>	

## *Vegetarisch*

€

- |     |   |       |
|-----|---|-------|
| 321 | <i>Blattspinat</i><br><i>mit Champignons und Käse gratiniert (1)</i>                      | 7,90  |
| 324 | <i>Käsespätzle (1)</i><br><i>mit gebackenen Zwiebeln, gemischter Salatteller (1;2;12)</i> | 10,90 |
| 326 | <i>Gemüseplatte mit Spiegelei</i>   | 11,50 |
| 327 | <i>Wok-Pfanne Thai-Gemüse, Reis „scharf“ (4)</i>  | 11,50 |

## *Vesper*

- |     |   |      |
|-----|---|------|
| 332 | <i>Wurstsalat (1;2;8;12) mit Brot</i>           | 7,20 |
| 333 | <i>Schweizer Wurstsalat (1;2;8;12) mit Brot</i> | 7,90 |
| 334 | <i>Vesperteller (1;2;3;8) mit Brot</i>          | 9,20 |

## Desserts €

350	<i>Tagesdessert</i>	3,90
351	<i>Eiszwerg „Anton“ (2)</i>	3,30
353	<i>Gemischtes Eis mit Sahne</i>	3,80
354	<i>Zitronensorbet mit trockenem Sekt oder Wodka</i>	5,50
356	<i>Schwarzwaldbecher</i>	4,90
357	<i>Coupe „Dänemark“</i>	4,90
358	<i>Heiße Himbeeren mit Vanilleeis, Sahne</i>	5,20
359	<i>Apfelküchle mit Vanilleeis, Sahne</i>	5,80
361	<i>Mousse au chocolate mit frischen Früchten, Sahne</i>	6,90
362	<i>Dessert-Variation (hausgemachtes Parfait, Mousse au chocolate, Zitronensorbet, Früchtegarnitur, Sahne)</i>	7,30

## Hausgemachte Spezialitäten

370	<i>Krokantparfait mit Früchten garniert, Sahne</i>	7,30
372	<i>Crêpes an heißen Himbeeren mit Walnusseis, Sahne</i>	7,30

## Bauernhofeis *von der Höri*

380	<i>Eisbecher „Mozart“ Pistazien- und Nougateis mit Schokostückchen, Amaretto, Sahne</i>	6,60
381	<i>Eisbecher „Venedig“ Tiramisueis und weißes Schokoladeneis, Baileys, Sahne</i>	6,60