

Wirtshus Donnerstag 6. Juni 2024

Gebackene Champignons mit hausgemachter Sauce Tartare 9.00

Knackiger Blattsalat bunt garniert an Hirschadressing, gesunde Kerne
und gekochtem Ei 6.00

Kalbsgeschneitztes nach Zürcher Art
dazu Butterspätzle 24.50

Pfifferlinge in Speck-Kräuterrahmsauce
und Butterspätzle 22.00

Gebackene Champignons
auf bunt garniertem Blattsalat an Hirschadressing
und hausgemachte Sauce Tartare 17.00

Bregenzerwälder Kässpätzle mit Röstzwiebeln
aka Schaufelvoll Käseglück
hausgemachter Kartoffelsalat und Blattsalat mit Kernöldressing 19.00

Halbes Backhennel
hausgemachter Kartoffelsalat und Blattsalat mit Kernöldressing 20.50

Sauerrahmparfait auf Mirabellensauce und Hafercrunch 8.00

Baileys Panna Cotta mit geminzten Waldbeeren 8.00