

VORSPEISEN zum TEILEN | STARTERS for SHARING

VEGAN	ROTE BETE-LINSEN-TATAR Limetten Mousse^{H,F} BEETROOT-LENTIL-TARTARE lime mousse		10.9
VEGAN	ZUCCHINI CAJUN im Bierteig Joghurt-Zitronen-Dip^{A,F} ZUCCHIN CAJUN beerbatter yogurt lemon dip		11.5
VEGAN	KAROTTENHUMMUS Gremolata & geröstetes Knoblauchbrot^{A,H} CARROT HUMMUS gremolata & roasted garlic bread		10.9
VEGGIE	CRISPY HALLOUMI Sweet-Chili-Sauce^G CRISPY HALLOUMI BITES sweet chili sauce		11.5
VEGGIE	ARTISCHOCKEN SPINAT DIP geröstetes Knoblauchbrot^{A,G} ARTICHOKE SPINACH DIP roasted garlic bread		11.5
	GEGRILLTE SCAMPI Spicy Mango^B GRILLED SCAMPI spicy mango		14.0
	LOADED NACHOS Nachos mit gezupftem, würzigem Rindfleisch Jalapeños Käse Guacamole Crème fraîche^{A,C,M} LOADED NACHOS Nachos with pulled beef cheese jalapeños guacamole crème fraîche		13.0
	TATAR vom Rind Ziegenfrischkäse-Trüffel mousse Pflücksalat Knoblauchbrot^{A,G,M} TATAR beef tatar 90g truffeled goat cheese mousse salad garlic bread	klein 90g groß 180g	14.5 21.5
	RINDERCARPACCIO Rucola Spinat-Limetten-Pesto Pinienkerne^G BEEF CARPACCIO rocket spinach lime pesto pine nuts		18.0
VEGGIE	FLAMMKUCHEN Crème fraîche^{A,G} mit Schinken & Frühlingzwiebeln <i>ODER</i> Feigen & Ziegenkäse TARTE FLAMBÉE Crème fraîche OPTIONAL with ham & spring onions OR figs & goat cheese		16.0

HAUPTGERICHTE | MAINS

VEGAN	<p>PFLÜCKSALAT Beeren Tomaten geröstete Pinienkerne & Himbeer-Vinaigrette 16.0</p> <p style="padding-left: 20px;"> mit Burrata^G 20.0 mit Scampi^D 22.0 mit gegrillter Hühnerbrust 20.0 </p> <p style="padding-left: 20px;"> BABY LEAF SALAD berries tomatoes roasted pine nuts & raspberry vinaigrette with burrata 20.0 with scampi 22.0 with grilled chickenbreast 20.0 </p>
VEGGIE	<p>PARPADELLE cremige Gemüsesauce getrocknete Tomaten Wurzelgemüse Rotwein opt. mit Parmesan^{A,G} 15.0</p> <p style="padding-left: 20px;">PARPADELLE creamy vegetable sauce dried tomatoes root vegetables red wine opt. with parmesan</p>
VEGGIE	<p>KRÄUTERRISOTTO grüner Spargel^G 17.0 mit Scampi^D 23.0 mit Entrecôte 300g 31.0</p> <p style="padding-left: 20px;"> HERB RISOTTO green asparagus 17.0 with scampi 23.0 with Entrecôte 300g 31.0 </p>
	<p>FISCHFILET getrocknete Tomaten Olivenkruste Süsskartoffel-Püree & Kerbel-Sauce^{A,D,G} 21.5</p> <p style="padding-left: 20px;">FISH FILLET dried tomato olive crust sweet potato puree & chervil sauce</p>
	<p>SALSICCIA BIANCO PASTA Salsiccia Schraubennudeln Erbsen cremige Sahnesauce^{A,G} 17.9</p> <p style="padding-left: 20px;">SALSICCIA BIANCO PASTA salsiccia peas vermicelli creamy cream sauce</p>
	<p>PULLED BEEF SANDWICH Frischkäse karamalisierte Zwiebeln Jalapeños Gürkchen Käse Blaukrautsalat^{A,G} 23.5</p> <p style="padding-left: 20px;">PULLED BEEF SANDWICH cream cheese caramelized onions jalapeños pickles cheese red cabbage salad</p>
	<p>ALPEN CORDON BLEU Kalb Tiroler Speck Zillertaler Bergkäse lauwarmer Kartoffel-Rucola-Salat Preiselbeeren^{A,C,G,M} 27.5</p> <p style="padding-left: 20px;">CORDON BLEU veal cutlet filled with tyrolean ham & alpine cheese breaded & pan-fried lukewarm potato salad with rocket cranberry sauce</p>
	<p>WUID BURGER 125 g saftiges Rinderhack (medium) 18.0</p> <p style="padding-left: 20px;"> Cheddar Röstzwiebeln Tomate Salat Bacon hausgemachte Burger Sauce Brioche Bun Pommes^{A,C,G,M} mit Süßkartoffel Pommes + 2.0 mit Spiegelei + 2.0 </p> <p style="padding-left: 20px;"> WUID BURGER 125 g beef - cheddar fried onions tomato salad bacon homemade burger sauce brioche bun french fries with sweet potato fries + 2.0 with fried egg + 2.0 </p>
VEGGIE	<p>CRISPY HALLOUMI BURGER Avocado Tomate Salat Pesto Brioche Bun Pommes^{A,G,H} 18.0</p> <p style="padding-left: 20px;"> mit Süßkartoffel Pommes + 2.0 mit Spiegelei + 2.0 </p> <p style="padding-left: 20px;"> CRISPY HALLOUMI BURGER avocado tomato salad pesto brioche bun fries with sweet potato fries + 2.0 with fried egg + 2.0 </p>

NACHSPEISE | DESSERT

VEGGIE	PISTAZIEN CRÈME BRÛLÉE^{C,G}	7.5
VEGAN	FRUCHTSORBET mit Prosecco aufgegossen^O fragt gerne nach unserem Sorbet des Tages	8.0
VEGGIE	TOBLERONE MOUSSE Beeren^G	7.5
VEGGIE GF	TARTE AU CHOCOLAT^{C,G}	5.5
VEGGIE	KÄSE PLATTE Brie Ziegenkäse Bergkäse Roquefort Parmesan Feigensenf Trauben & Wurzelbrot ^{A,G} CHEESE PLATE with brie goat cheese alpine cheese roquefort parmesan fig mustard grapes & bread	14.0

A Glutenhaltiges Getreide

B Krebstiere / -erzeugnisse

C Eier / -erzeugnisse

D Fisch /-erzeugnisse

E Erdnüsse / -erzeugnisse

F Sojabohnen / -erzeugnisse

G Milch / -erzeugnisse / Lactose

H Schalenfrüchte /-erzeugnisse

L Sellerie / -erzeugnisse

M Senf / -erzeugnisse

N Sesamsamen / -erzeugnisse

O Schwefeldioxid und Sulfite

P Lupine / -erzeugnisse

R Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfisch