

## Vorspeisen und Suppen

**Kleine Fischsuppe** mit Fischeinlage, rotem Pesto  
und Chilliefäden, dazu Knoblauchbaguette 8,50

**Tafelspitzbrühe** mit feinen Gemüsen und Butterklösschen 6,50

**Karotten-Ingwer-Kokossuppe** 6,50 mit **Garnelenspieß** 10,50

**Trio Crostini (auch vegetarisch)** 6,00

**Räucherfischmousse im Töpfchen** mit Brotkorb 6,50

**Avocado-Lachstatar** mit Kartoffelchips und Kräutercreme 12,50

**Carpaccio vom Rind** mit Kräutervinaigrette, Ruccola, Tomaten  
und Parmesanflocken 16,50

**Variation von Lachs und Forelle mit Rösti**

Sahnemeerrettich, Räucherfischmousse, Sauerrahm 16,50

**Ziegenkäse im Zucchini mantel gebraten auf Rote Bete Carpaccio**

mit Granatapfelkernen, Walnüssen und Honigvinaigrette 12,50

**Salat „Walgerfranz“ mit geräuchertem Forellenfilet,**

Äpfeln und Kresse in Sauerrahmdressing 16,50

**Shrimpscocktail** mit frischem Dill in Rose Island Dressing 11,80

## Fleisch

**Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit geschmorten Zwiebeln**  
und hausgemachten Käsespätzle 23,50

**Putencurry** mit Kokosmilch und Gemüsen, dazu Duftreis 18,80

**Wildgulasch mit Spätzle**, Sahnetupfer und Preiselbeeren 19,80

**Kalbsleber gebraten „Berliner Art“** mit Äpfeln, Zwiebeln und Kartoffelpüree 23,80

**Original Wiener Schnitzel vom Kalb**, schön rösch gebraten in Butterschmalz,  
dazu Pommes frites, Wildpreiselbeeren und Salat 23,80

**Bayerischer Tafelspitz** mit Meerrettichsauce, Wirsing und Kartoffeln 19,50

## Alpenburger

dry-aged-beef (200 Gr), Focaccia-Burger-Bun, Speck, Bergkäse,  
Salat, Zwiebeln, Tomaten, Barbecuesauce und Pommes frites 15,00

## Vegetarisch

**Gegrillter Haloumikäse mit Grillgemüse und Kartoffeln 13,80**

**Gefüllte Pasta auf Ruccola in Salbeibutter**

mit Tomaten und gerösteten Kernen 14,80

**Asiatisches Curry mit Kokosmilch und frischen Gemüsen 15,50**

## Frischer Fisch

**Forelle blau oder "Müllerin" gebraten**

mit Petersilienkartoffeln, zerlassener Butter und Salat 22,50

**Forelle gebraten "italienisch" mit Kräuterbutter,**

Knoblauch und gebackenen Kartoffeln 22,50

**Forelle „Kleopatra“ gebraten mit Gambas und Kapern,**

dazu Petersilienkartoffeln und Chicorée-Orangensalat 24,80

**Forelle „Cayenne“ gebraten mit Schalotten und Estragon,**

dazu Folienkartoffel mit Sauerrahm 22,80

**Forellenfilet gebraten in der Mandelkruste**

mit Kartoffeln und Blattspinat 23,80

**Forellenfilet gebraten mit Wirsing, Rosmarinkartoffeln**

und Rieslingschaum 23,80

**Saibling blau oder gebraten „Müllerin“**

mit Petersilienkartoffeln, zerlassener Butter und Salat 24,30

**Elsässer Saibling gebraten mit Frühlingszwiebeln,**

dazu Petersilienkartoffeln und zerlassene Butter 23,50

**Skrei (Kabeljau von den Lofoten) mit Limettenspinat,**

Zitronenschaum und Duftreis 25,50

**Calamares vom Grill mit Knoblauch-Öl,**

Rosmarinkartoffeln und Grillgemüse 22,50

**Scampi vom Grill „provencale“ mit Kräutern, Tomaten und Oliven,**

dazu Reis 26,50

**Spaghettini mit Gambas und Spinat**

in leichter Hummersauce 18,80