

VORSPEISEN

Räucherlachs ^{aa, c, d, f, m} mit Sahne-Meerrettich und Baguette <i>Smoked salmon</i> <i>with cream-horseradish and baguette</i>	6,70 €
Tafelspitz Carpaccio ^{aa, m} garniert mit frischen Tomatenwürfeln und Parmesan <i>Prime boiled beef carpaccio</i> <i>with diced tomatoes and parmesan</i>	6,50 €
Parmaschinken mit Honigmelone <i>Parma ham with honeydew melon</i>	6,80 €

SUPPEN

Rinderkraftbrühe ^{aa, c, m} mit feinen Kräuterflädle <i>Clear broth</i> <i>with sliced pancakes and herbs</i>	3,80 €
Rinderkraftbrühe ^{aa, c, e, f, m} mit Maultaschenstreifen <i>Clear broth</i> <i>with german ravioli stripes</i>	4,20 €
Tomatencremesuppe ^{a, c, j, m} mit Mozzarella-Würfeln und frischem Basilikum <i>Cream of tomato soup</i> <i>with mozzarella cubes and fresh basil</i>	3,90 €

SALATE

Bunte Salatvariation c, f, m
als Beilagensalat 3,80 €
Mixed salad as side salad

Großer Salatteller der Saison c, f, m 6,80 €
Large mixed salad

Salat "Caprese" m
Tomate und Mozzarella mit frischem Basilikum
und feinem Olivenöl 6,80 €
Salad "Caprese"
tomato and mozzarella, fresh basil and olive oil

Salat „Kapuziner“ c, f, m
Großer Salatteller der Saison
mit gebratenen Putenbruststreifen 8,50 €
Salad „Kapuziner“
large mixed salad with fried turkey strips

VEGETARISCHE GERICHTE

Schwäbische Käsespätzle aa, c, m
mit Allgäuer Bergkäse und geschmelzten Zwiebeln
dazu ein Beilagensalat 8,90 €
Schwabian cheese noodles
with cheese, onions and side salad

Gemüseteller m
Gemüse der Saison auf Rösti mit Käse überbacken 7,20 €
Baked seasonal vegetables
with fried grated potatoes and cheese

FISCHGERICHTE

Lachsfilet ^{d, m}
mit Zitronenbuttersauce und Petersilienkartoffeln
dazu ein Beilagensalat 14,50 €
Salmon fillet
with lemon butter, parsley potatoes and a side salad

Zanderfilet ^{d, m}
mit Mandelbutter und Gemüse
dazu ein Beilagensalat 15,80 €
Pike perch fillet
with almond-butter, vegetable rice and a side salad

FLEISCHGERICHTE

Putensteak „Hawaii“
mit Ananas- und Pfirsichsauce dazu Reis
und ein Beilagensalat 12,90 €
Steak from turkey
with pineapple-peach-sauce, rice and a side salad

Schnitzel „Wiener Art“ ^{aa, c}
Paniertes Schnitzel vom Schwein mit Pommes frites
und Beilagensalat 11,80 €
Schnitzel „Wiener Art“
Fresh breaded pork cutlet with french fries and side salad

Schweinefilet „Kapuziner“ ^{aa, m}
nach Art des Hauses mit Gemüse und Käsespätzle 14,90 €
Pork tenderloin „Kapuziner“
with vegetables and swabian cheese noodles

Rumpsteak ^m
mit hausgemachter Kräuterbutter und Pommes frites
dazu ein Beilagensalat 17,90 €
Rump steak
With homemade herb butter, onion, french fries
and a side salad

Schwäbischer Zwiebelrostbraten ^{aa, e, m}
mit Röstzwiebeln und hausgemachten Spätzle
dazu ein Beilagensalat 18,50 €
Schwabian roastbeef with onions
homemade swabian noodles and a side salad

Rinderfiletsteak
mit Pfeffersauce und Rösti
dazu ein Beilagensalat 20,90 €
Beef fillet
with pepper-sauce, fried grated potatoes and a side salad

Maultaschen „Schwäbische Art“ ^{aa, e, c, m}
mit angebratenem Speck und Zwiebeln
dazu ein Beilagensalat 8,80 €
Schwabian raviolis
with seared bacon, onions and salad

VESPER

Wurstsalat nach Art des Hauses ^f
mit Zwiebelringen in Essig-Öl-Dressing
dazu Brot 7,80 €
Classic sausage salad with pickles, onions and bread

Schweizer Wurstsalat ^{f, m}
mit Käse und Zwiebelringen in Essig-Öl-Dressing
dazu Brot 8,50 €
Sausage salad with cheese with pickles, onions and bread

Toast „Hawaii“ ^m
mit Schinken, Ananas und Käse überbacken 6,80 €
Toast „Hawaii“ with ham, pineapple and cheese

Toast „Kapuziner“ ^m
mit Schweinemedallions, Pilzen und Käse überbacken 9,80 €
Toast „Kapuziner“ tenderloin of pork, mushrooms and cheese

FÜR UNSERE „KLEINEN GÄSTE“

Kinderspätzle ^{aa, m, e}
Portion Spätzle mit Sauce 4,20 €
Kid´s schwabian noodles with sauce

Kinderschnitzel ^{aa, c}
Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes frites,
Ketchup und Mayonnaise 6,80 €
Kid´s Schnitzel
fresh breaded pork cutlet with french fries

DESSERT

Dreierlei Sorbet mit frischen Früchten ^{m, e} 4,80 €
Sorbet served three ways with fresh fruits

Erdbeerparfait mit Schokoladeneis
und frischen Erdbeeren ^{m, e} 6,90 €
Strawberry-parfait with chocolate icecream
and fresh strawberries

Schokoladenmousse mit frischen Früchten garniert ^{m, e} 5,90 €
Chocolate mousse garnished with fresh fruits

Allergene:

- aa) Gluten haltiges Getreide - Weizen
- ab) Gluten haltiges Getreide – Dinkel
- ac) Gluten haltiges Getreide – Roggen
- ad) Gluten haltiges Getreide – Gerste
- ae) Gluten haltiges Getreide – Hafer
- af) Gluten haltiges Getreide - Kamut
- b) Krebstiere und Krebstiererzeugnisse
- c) Eier und Eierzeugnisse
- d) Fisch und Fischerzeugnisse
- e) Sellerie und Sellerieerzeugnisse
- f) Senf und Senferzeugnisse
- g) Sesamsamen und Sesamerzeugnisse
- h) Lupine und Lupinerzeugnisse
- i) Weichtiere
- j) Schwefeldioxid und Sulfit
- k) Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
- l) Soja und Sojaprodukte
- m) Milch und Milcherzeugnisse
- n) Schalenfrüchte
- na) Schalenfrüchte Mandeln
- nb) Schalenfrüchte Haselnüsse
- nc) Schalenfrüchte Cashewnüsse
- nd) Schalenfrüchte Walnüsse
- ne) Schalenfrüchte Pistazien

Inhaltsstoffe:

1. mit Farbstoff
2. mit Konservierungsstoff
3. mit Antioxidationsmittel
4. mit Geschmacksverstärker
5. mit Schwefeldioxid
6. mit Schwärzungsmittel
7. mit Phosphat
8. mit Milcheiweiß
9. koffeinhaltig
10. chininhaltig
11. mit Süßungsmittel
12. Phenylalaminquelle
13. gewachst
14. mit Taurin
15. mit Nitritpökelsalz
16. Sulfite