

## **SUPPEN**

Kraftbrühe vom Tafelspitz mit Flädle <sup>a,c,g,i</sup> Beef broth Celestine	5,00 €
Tomatenkraftbrühe mit Basilikumquarkklöschen Tomato soup with basil curd dumplings	5,80 €

## **VORSPEISEN**

Carpaccio vom Schwäbischen Weideochsenfilet, Kapernäpfel und geriebener Pecorino <sup>g,n</sup> Carpaccio from fillet of beef   pecorino cheese   capers apples	13,50 €
---	---------

## **SCHWÄBISCHES**

Käsespätzle mit Speck und Zwiebelschmelze <sup>a,c,g</sup> housemade noodles   cheese bacon onions	9,00 €
Terrine Schwäbische Saure Nierle Bratkartoffeln <sup>a,i,n,9,g</sup> pork kidneys   red wine-vinegar sauce   roast potatoes	17,50 €
Sülze vom Tafelspitz mit Meerrettichvinaigrette <sup>9)</sup> und Bratkartoffeln <sup>g,j,n</sup> Jellied boiled beef   horseradish dressing   roast potatoes	13,00 €
Schweizer Wurstsalat <sup>8)</sup> mit Käse,Zwiebeln und Gurkenstreifen, pikant angemacht dazu Brot <sup>g,j,n</sup> Sausage salad swiss style with cheese, cucumber and onions	9,80 €

**Stellen Sie sich Ihren Beilagensalat für 4,20 € vom Buffet selbst zusammen**

## HAUPTGERICHTE

Geschnetzeltes in Pilzrahmsauce mit Kartoffelrösti <sup>a,c,g,n</sup> Sliced meat   in creamy mushroom sauce   hash browns	19,50 €
Zwiebelrostbraten vom Angusrind handgeschabte Spätzle <sup>a,c,i,n,g</sup> fried beef steak   onions   Spätzle	26,00 €
Wiener Schnitzel mit Pommes Frites <sup>a,c</sup> veal cutlet vienna style   french fries	23,80 €
Gebratener Kabeljau mit Champagnersauce auf Gemüsenudeln <sup>a,d,g</sup> Fried cod   champagne sauce   on vegetable noodles	24,50 €
„Schwabenteller“ Schweinefilet mit Pilzrahmsauce kleines Rostbrätle mit Maultasche und Schupfnudeln „Swabian plate“   pork fillet with mushroom sauce   fried beef steak with onions   maultasche and schupfnudeln (finger-shaped potato dumplings)	26,00 €
Zarte Schweinefiletmedaillons mit rosa Pfefferrahmsauce dazu handgeschabte Spätzle <sup>a,d,g</sup> Tender pork fillet medallions   pepper sauce   spaetzle	22,50 €

**Stellen Sie sich Ihren Beilagensalat für 4,20 € vom Buffet selbst zusammen**