

## ...denn es soll euch "GUAT" gehen

Wir leben Tradition, wollen diese anders interpretieren.

Wir arbeiten mit Produkten aus unserer Region und gehen respektvoll mit unseren Ressourcen um.

Ihr entscheidet wie und was Ihr esst. So sind unsere Gerichte kombinierbar und Ihr habt die Qual der Wahl, denn es soll euch GUAT gehen. Gerne kochen wir die vegetarischen Gerichte auf Wunsch für Euch vegan.

### die. Suppen

#### DIE. CRÈMESUPPE

Karotte, Kürbis, Lauch,  
Sellerie, Zwiebel, Kräuter.

L.M.O.

€ 8

... mit Knoblauchbrot.

A.G.L.M.O.

€ 12

... mit Garnele.

B.L.M.O.

pro Garnele € 4,5

#### DIE. RINDBOULLION

L.M.

... mit Flädle.

A.C.G.L.M.

€ 9

... mit Kaspressknödel.

A.C.G.L.M.

€ 10

### der. Start

#### DER. FLAMMKUCHEN

Speck. Zwiebel.

A.G.E.H.F.

€ 9,5

... mit Graved Lachs.

A.D.G.E.H.F.

€ 10,5

Vegetarisch.

A.G.H.F.

€ 9

#### DER. BAUERN SALAT

Wintersalat. Eier. Bacon. Kartoffeln.

A.C.E.F.G.O.M.

€ 14,5

... als Hauptgang.

A.C.E.F.G.O.M.

€ 20,5

... mit Garnele.

B.A.C.E.F.G.O.M.

pro Garnele € 4,5

#### BEEF TARTAR

Butter. Rucola. Pickles. Sauce.

C.E.F.G.O.M.

€ 18

... als Hauptgang.

C.E.F.G.O.M.

€ 24

... mit Knoblauch Brot.

A.C.E.F.G.O.M.

€ 21

#### BEETE & RÜBEN

Rote Rüben Pancake. Cashew Creme.

Goggia. Goldrüben.

A.H.O.

€ 12

... mit Bacon.

A.H.O.

€ 15

... mit Garnele.

A.B.H.O.

pro Garnele € 4,5

#### DER KLEINE FISCH

Kartoffel Waffeln. Graved Lachs. Sauerrahm.

Dill Pesto. Zitronengel.

A.C.D.G.H.

€ 14

... als Hauptgang.

A.C.D.G.H.

€ 21

der traditionelle  
Hauptteil

**S ´ P F A N D L E**

Schweine Medaillons. Spätzle.  
Speckbohnen. Champignonsauce.  
A.C.E.G.L.M.O.  
€ 24

**D A S . S C H N I T Z E L**

heimisches Kalb.  
Petersilienkartoffeln.  
A.C.G.  
€ 32

**DER . T A F E L S P I T Z  
I N Z W E I G Ä N G E N**

Erster Gang Suppe. Flädle.  
Zweiter Gang Tafelspitz.  
Crèmespinat. Röstkartoffeln. Schnittlauchsauce.  
Apfelkren.  
A.C.G.L.M.  
€ 28

**D I E . P A S T A**

Bolognaise.  
A.C.E.F.G.  
€ 19

**D I E . K N Ö D E L**

Spinat. Sauerkraut. Röstzwiebel.  
A.C.G.O.M.  
€ 19

**D A S . R I S O T T O**

Rote Beete.  
Pinien Kerne. Kräuteröl.  
G.L.O.  
€ 19

Fragen Sie gerne Ihre Gastgeber  
nach einer Seniorenportion.

der kreative  
Hauptteil

... mit **Vegan** Pattie.  
A.C.E.F.H.L.M.  
€ 19

**DER.BURGER**

Albrecht´s Burger Brot.  
Dijonnaise. Salat. Tomate.  
Zwiebel.  
A.C.E.F.G.H.L.M.

... mit **Rindfleisch.**  
Bacon. Bergkäse.  
A.C.E.F.G.H.L.M.  
€ 23

... mit **Hirschrücken.**  
E.H.L.F.O.  
€ 28

**DER.KÜRBIS**

Hokaido- Zwetschke.  
Preiselbeeren.  
Petersilienöl.  
E.H.L.F.O.  
€ 19

... mit **Grillkäse**  
E.H.L.F.O.G.  
€ 23

... mit **Hühnerfilet.**  
L.O.  
€ 24

**SELLERIE.ÄPFEL**

Selleriepüree. Stangensellerie.  
Apfelspalten. Preiselbeeren. Kräuteröl.  
O.L.  
€ 19

... mit **Zander.**  
L.O.D.  
€ 26

**DIE.GUATE.WURST**

Etwas ganz besonderes.  
Gezüchtet auf der heimischen Alpe.  
Selbst gemacht nach eigenem Rezept.  
Sauerkraut. Kartoffeln.  
O.L.  
€ 22

**FISH 'N' CHIPS**

Zander im Panko-Mantel.  
Pommes. Zitronenmayo.  
Pickles.  
A.C.D.E.G.O.  
€ 24

**DIE.BEILAGEN**

Beilagensalat.  
Pommes.  
Wintergemüse.  
Petersilienkartoffeln.  
je € 7

das Ende

**DER. APFEL**

Der Strudel nach Art des  
Hauses  
A.C.E.G.H.O.  
€ 9  
...mit Vanille Eis € 11  
...mit Sahne € 11

**DER FLAMMKUCHEN**

Flambiert.  
Ländle Birne.  
A.E.F.G.H.O.  
€ 9

**DIE PALATSCHINKEN**

...mit Nutella  
...mit Marille  
A.E.C.G.H.O.  
€ 11

**SENNER TRIFFT  
IMKER**

Käsekuchen. Honnig  
Florentiner.  
Bergkräutereis.  
A.C.E.H.O.  
€ 11

**DAS. EIS**

Vanille.Schokolade.Erdbeer.  
Zitronensorbet.  
G.  
je € 2

**DER. AFFOGATO**

Vanilleeis. Espresso.  
G.  
€ 6,5

PS: ein einheimisches Schnäpsle geht immer € 6.5

**familie NESSLER`s**

...Apfel- Himbeere  
...Alte Birne  
...Obstler

**familie PFANNER**

...Alte Zwetschke  
...Himbeere  
...Williams Honig

**charly`s ZIRBE aus  
dem Tal**