



### *-Suppen-*

*Hagnauer Fischrahmsuppe mit Streifen von Edelfischen, Eismeergarnelen, bunten Gemüsejulienne und frischen Kräutern 9,80 €*

*Kürbiscremesuppe mit glasierten Kürbiskernen 5,80 €*

*Kräftige Rinderkraftbrühe mit hausgemachten Kräuterflädle, Streifen von buntem Gemüse und Würfeln vom Tafelspitz 5,80 €*

### *-Vorspeisen und Salate-*

*Gebratener Ziegenkäse im Seranoschinkenmantel auf kleinem Salatbukett mit Feigen-Senf-Dressing an karamellisierten Walnüssen 11,80 €*

*Kleiner marktfrischer gemischter Salat mit Hausdressing 5,40 €*

*Großer gemischter Salat mit feinem Hausdressing wahlweise*

*mit gebratenen Edelfischfilets 17,40 €*

*oder mit rosagebratenen Roastbeefstreifen 17,40 €*

### *-Vegetarisch-*

*Spaghetti geschwenkt in hausgemachtem Basilikumpesto mit geschmolzenen Kirschtomaten und frisch gehobelten Parmesanspänen 14,80 €*

*Hausgemachte Bandnudeln mit Hokaido-Butternut-Kürbisragout dazu Kirschtomaten und frische Gartenkräuter 14,80 €*



### *-Fisch-*

*Forellenfilet «Winzerstube» in Butter gebraten, abgelöscht mit Müller-Thurgau, dazu servieren wir Ihnen Salzkartoffeln und einen kleinen Salat 19,80 €*

*Gegrilltes Seezanderfilet auf würzigem Hokaido-Butternut-Kürbisragout, geschmolzene Kirschtomaten und hausgemachten Nudeln 19,80 €*

*Zanderfilet „Grenobler Art“ in Zitronen - Kapernbutter, auf jungem Blattspinat und Petersilienkartoffeln 19,80 €*

*Duett von Zander und Forelle, auf der Haut gebraten mit cremigem Basilikumrisotto und Rieslingschaum 20,80 €*

### *-Fleisch-*

*Argentinisches Roastbeef mit Speckbohnen und hausgemachter Kürbiskräuterbutter und krossen Bratkartoffeln 22,80 €*

*Medaillons vom Landschwein an Champignonrahmsauce, buntem Gartengemüse und hausgemachten Butternudeln 19,80 €*

*Zarter Rindertafelspitz mit herzhafter Meerrettichsauce dazu Wurzelwerk und Salzkartoffeln 16,80 €*