



Unsere Klassiker

Für Vorneweg

Carpaccio vom Angus Rind Angus Rind / Limette / Olivenöl / gehobelter Grana Padano / knuspriges Tempura Gemüse	16
Frühlings Salatschale an Joghurt-Honig Dressing Quinoa / Rohkost / Birne / Nüsse / Ciabatta Chips	7
Lauwarmer Kalbskopf Senf-Orangen Mayonnaise / Bukett von Kräutersalat / getoastetes Bauernbrot	15
Risotto (vo de Alp obe ra) Emmer Korn / Birne / Büffel Mozzarella / karamellierter Speck / Petersilien Öl	15
Klare Kraftbrühe mit Flädle und Schmorbraten Raviolini	8

Zum Hauptgang

Steak vom Angus Entrecôte 200g mit Kräuterbutter Zwiebel Marmelade / frisches Gemüse / Hegauer Kartoffeln	32
Schulterblatt vom Ochsen in Rotwein gegart & frittierte Fleisch-Praline Hausgemachte Nudeln / frisches Gemüse / Pilze	26 kleinere Portion 23
Kotelette vom Schwäbisch Hällischen Bioschwein Apfel Balsamico Jus / Tiroler Speck / Frühlings Gemüse / hausgemachte Bärlauch Spatzen	25
„Pollo Fino al Limone“ Gefüllte Hähnchen Schenkel / Zitronen- Thymianjus / hausgemachte Nudeln / Ofen Gemüse	22
Wiener Schnitzel von Schwäbisch Hällischen Bio-Schweinerücken Pommes Frites / Salatherzen an Parmesan Dressing	22 kleinere Portion 18
Gambas al Ajillo Pikante Riesencrevetten mit Knoblauch und Kräutern in Olivenöl mit Basmatireis	35
Zwei Fleischkühle an Spätburgundersoße Bratapfel / hausgemachte Bärlauch Spatzen / kleines Gemüse	19

Fleischlos

Sellerie Schnitzel in der Kürbiskernkruste Rote Bete / Gorgonzola / Bramata Polenta	18
Hausgemachte Dinkel Bratlinge Frischkäse Kräuter Dip / Frühlingsgemüse / Hegauer Kartoffeln	21

Sprechen Sie uns an, wenn Sie von Allergien und Unverträglichkeiten betroffen sind.
Die Speisen sind alle hausgemacht ohne Zusatzstoffe und Geschmacksverstärker.
Alle unsere Preise verstehen sich in Euro incl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer



Wir freuen uns, daß Sie bei uns eingekehrt sind.
Neue und altbekannte Speisen haben wir für Sie zusammengestellt,
„en Guete“
wünschen Euch die Tribelhörner.

Unser Sonnen Menü

Für Vorneweg

Marinietes Saibling Filet & Spargel Avocado / Kartoffelknusper / Saiblings-Kaviar / Kräuterbukett oder	17
Hausgemachte Ravioli frisch für Sie zubereitet Wir empfehlen Ihnen die heutigen Ravioli (Sie können sich auch die Ravioli als große Hauptgang Portion bestellen)	14

dazwischen ein Süpple

Badische Grauburgunder-Sahnesuppe Speck-Apfel Tartar / Petersilien Öl / Gebackenes Wachtel Ei	9
--	---

Als Hauptgang

Kurzgebratenes Rinderfilet und geschmorter Ochsenschwanz Pumpnickel Kruste / Fenchel / Karotte / Kartoffel Gnocchi 36 oder	
Perlhuhn Brust mit Seccotomate und Parmaschinken gefüllt Rotwein-Orangensoße / Kumquats / Taglierini / Frühlings-Gemüse oder	29
Von der Tagesempfehlung den frischen Fisch nach Marktangebot	Preis je nach Fischfang

Zum Nachtisch

Valrohna Schokoladen Tarte Weisses Kaffee Eis / Erdbeere Gel oder	10
Rohmilchkäse Variation mit Feigensenf, Trauben und Tessiner Walnuss Likör	12

Als 5 Gang Menü nach Ihrer Wahl 75 €
... 4 Gang Menü mit einer Vorspeise und Suppe 61 €
... 3 Gang Menü Vorspeise Hauptgang und Nachspeise 55 €
... die Gerichte A la Carte