

## Salate

**Gartensalat** <sup>g,l,1,9</sup>  
Blattsalat | Tomate | Gurke | Weißweindressing 8,50€

**Rucola Salat** <sup>g,3,9</sup>  
Rucola | Parmesan | Balsamico-Dressing 9,50€

Zum individuellen Verfeinern unserer Salate:

gebratene Putenbruststreifen <sup>g</sup> 5,50€

Ziegenkäse <sup>g</sup> 6,00€

gebratene Zanderfiletstreifen <sup>c,g</sup> 8,00€

gebratene Rinderstreifen <sup>g</sup> 9,00€

## Vorspeisen

**Ziegenkäse** <sup>g</sup>  
im Speckmantel | Honig-Butter-Soße 12,50€

**Carpaccio** <sup>g</sup>  
Rinderfilet | Parmesan | Rucola 11,50€

**Sauerfleisch** <sup>l,i,g,14</sup>  
Bratkartoffeln | Essiggurke | Remoulade 11,50€

### Empfehlung vom Küchenchef

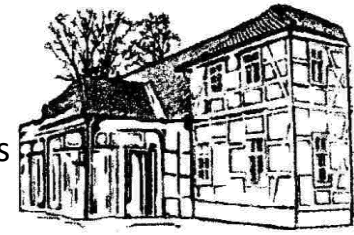
Zwei gratinierte  
Jacobsmuscheln <sup>a,g,n</sup>

10,00€

## Antipasti-Variation

Klassik: Grillgemüse, Oliven, getrocknete Tomaten, Parmaschinken, Parmesan <sup>g,3,13</sup> 9,50€

Deluxe: wie Klassik zusätzlich mit Carpaccio und Vitello Tonnato <sup>1</sup> 13,50€



## Suppen

Tomaten-Crème-Suppe <sup>g</sup> 5,00€  
mit Gin aromatisiert

Maronen-Crème-Suppe <sup>g</sup> 7,00€  
mit schwarzem Trüffel

## Hauptgerichte

### vegetarische Gerichte

knusprige Süßkartoffel-Pommes 7,00€  
Trüffel-Mayonnaise

Käsespätzle <sup>a,g</sup> 9,00€  
Röstzwiebeln

Bandnudeln <sup>a,d,g</sup> 9,50€  
Zucchini | Tomate | Feige

Steinpilz-Ravioli <sup>a,g,13</sup> 14,00€  
Trüffel-Sahnesoße

### „Remisen Menü“

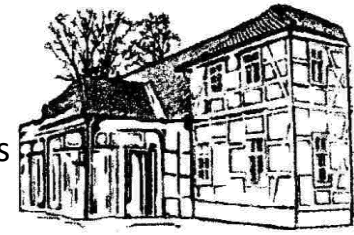
-3 Gang Menü-

Vorspeise  
Gartensalat  
oder  
Tomaten-Crème-Suppe

Hauptgang  
Putenmedaillons  
oder  
Zanderfilet

Dessert  
Schoko-Traum

29,00€



## Fleischgerichte

### Winter Special

Brust von der Ente  
Apfel-Rotkohl | Klöße | Rotwein-  
Preiselbeer-Soße

24,00€

### vom Kalb

Kalbsleber <sup>e,g</sup>  
Bratkartoffeln | Röstzwiebeln

19,50€

### vom Geflügel

Putenmedaillons „à la Chef“ <sup>a,g</sup>  
Paprika-Sahne-Soße | Steakpommes

18,00€

### vom Rind

Bandnudeln  
mit Rinderfiletspitzen <sup>a,g</sup>

14,50€

Rinderfilet (230g)

Portwein-Zwiebelsoße & Steakpommes  
26,50€

Pfeffersoße <sup>g,12</sup> & Steakpommes  
26,50€

Balsamico Reduktion, Rucola, Parmesan  
& gegrilltes Gemüse <sup>g,h</sup>  
28,00€

Geschmortes vom Rind

in einer Soße aus Apfel, getrockneten  
Pflaumen, Sellerie, Karotten und Rotwein  
mit Butterspätzle

22,00€

### vom Schwein

Geschnetzeltes vom Schwein  
„Züricher Art“ <sup>a,g,12</sup>

Champignon | Rahmsoße | Spätzle  
16,50€

Schweineschnitzel

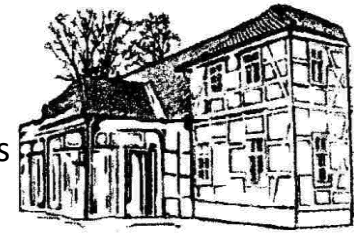
Steakpommes | Gartensalat | Zitrone  
16,50€

### Unsere Empfehlung:

„Remisen Platte“ <sup>g</sup>

Medaillons von Schwein, Pute & Rind  
Kartoffelspalten | Schmelzzwiebeln  
Kräuterbutter

18,50€



## Fischgerichte

**Bandnudeln** <sup>a,c</sup> 14,50€

mit Lachswürfeln | Zucchini | Kirschtomaten | Tomaten-Sahnesoße

**Zanderfilet** <sup>c,g</sup> 19,50€

Blattspinat | Safran-Soße | Kartoffelspalten

**Garnelen** <sup>b,g,l,1</sup> 22,00€

Zucchini | Knoblauch | Gartensalat | Cognac-Soße

**Fischvariation** <sup>c,g,n</sup> 26,50€

Jacobsmuschel | zwei verschiedene Fischarten | Kartoffelspalten | Safransoße

als zusätzliche Beilage jeweils 3,50€:

kleiner Gartensalat      Steakpommes      Grillgemüse      Kartoffelspalten

## Dessert

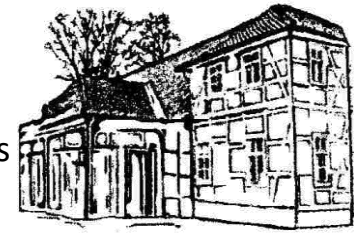
**Schoko-Traum** <sup>e,g,l</sup> 6,50€  
warmes Schokoküchlein mit flüssigem Kern | Vanilleeis

**Topfen-Knödel** <sup>a,g</sup> 7,00€  
warm serviert mit Vanillesoße | gefüllt mit Marillen

### Empfehlung vom Küchenchef

Parfait von Mandeln

7,50€



## Für unsere kleinen Gäste

Nudeln mit Tomatensoße <sup>a</sup>	5,00€
Mini-Schnitzel mit Pommes <sup>a,g,l</sup>	6,00€
Chicken Nuggets hausgemacht mit Pommes <sup>a</sup>	7,00€

## Lebensmittelkennzeichnung

### Allergene

a	glutenhaltiges Getreide (z.B. Weizen, Roggen, Hafer, Gerste)
b	Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
c	Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse
d	Schalenfrüchte (z.B. Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse)
e	Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
f	Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
g	Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschl. Laktose)
h	Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
i	Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
j	Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
k	Schwefeldioxid und Sulfite (>10mg/kg oder 10mg/l)
l	Ei und daraus gewonnene Erzeugnisse
m	Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
n	Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

### Zusatzstoffe

1	mit Konservierungsstoff
2	mit Farbstoff
3	mit Antioxidationsmittel
4	mit Süßungsmittel Saccharin
5	mit Süßungsmittel Cyclamat
6	mit Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle
7	mit Süßungsmittel Acesulfam
8	mit Phosphat
9	geschwefelt
10	chininhaltig
11	coffeinhaltig
12	mit Geschmacksverstärker
13	geschwärzt
14	gewachst
15	gentechnisch verändert