



## Vorspeisen

Carpaccio von Rote Beete <sup>g</sup> (vegetarisch)  
Rucola | Bergkäse 10,50€

Carpaccio vom Rind <sup>g</sup>  
Rucola | Parmesan 11,50€

Vitello Tonnato 11,50€  
Thunfisch-Soße | Kapern

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

## Salate

Gartensalat <sup>g,l,1,9</sup>  
Blattsalat | Tomate | Gurke | Balsamico-Dressing 9,50€

Rucola Salat <sup>g,3,9</sup>  
Parmesan | Balsamico-Dressing 10,50€

Zum individuellen Verfeinern unserer Salate:

Pute <sup>g</sup>	5,50€	Ziegenkäse <sup>g</sup>	6,00€
Lachs <sup>c,g</sup>	8,00€	Zander <sup>c,g</sup>	8,00€
Rind <sup>g</sup>	9,00€		

### Empfehlung vom Küchenchef

Zwei gratinierte  
Jacobsmuscheln <sup>a,g,n</sup> 10,00€

## Antipasti-Variation

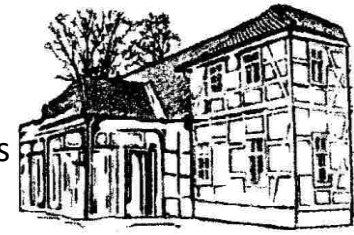
Klassik:

Grillgemüse, Oliven, getrocknete Tomaten, Parmaschinken <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>	6,00€
Samtsuppe von Rote Beete und Karotten <sup>g</sup>	6,00€

## Hauptgerichte

### vegetarische Gerichte

knusprige Süßkartoffel-Pommes Trüffel-Mayonnaise	7,00€
Bandnudeln <sup>a,d,g</sup> grünes Pesto von Rucola, Parmesan & Pinienkernen	11,00€
Variation von Grillgemüse Rosmarinkartoffeln	11,50€
Steinpilz-Ravioli <sup>a,g,13</sup> Trüffel-Sahnesoße	14,00€

## „Remisen Menü“

-3 Gang Menü-

### Vorspeise

Gartensalat  
oder  
Tomaten-Crème-Suppe

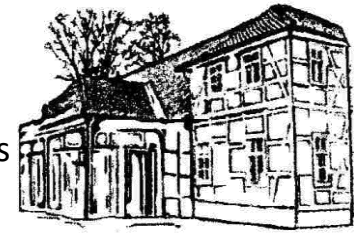
### Hauptgang

Putenmedaillons  
oder  
Zanderfilet

### Dessert

Schoko-Traum

30,00€



## Fleischgerichte

<b>Sauerfleisch</b>	13,50€
Bratkartoffeln   Essiggurke   Remoulade	
<b>Bandnudeln</b> <sup>a,g</sup>	14,50€
mit Rinderfiletspitzen   Tomaten-Sahnesoße	
<b>Geschnetzeltes vom Schwein „Züricher Art“</b> <sup>a,g,12</sup>	16,50€
Champignon   Rahmsauce   Spätzle	
<b>Schweineschnitzel</b>	16,50€
Steakpomes   Gartensalat   Zitrone	
<b>Putenmedaillons</b> <sup>a,g</sup>	18,00€
Paprika-Sahne-Soße   Steakpomes	
<b>„Remisen Platte“</b> <sup>g</sup>	18,50€
Medaillons von Schwein, Pute & Rind Kartoffelspalten   Grillgemüse   Kräuterbutter	
<b>Kalbsleber</b> <sup>e,g</sup>	19,50€
Bratkartoffeln   Röstzwiebeln	
<b>Geschmortes vom Rind</b>	22,00€
Soße aus Apfel, getrockneten Pflaumen, Karotten und Rotwein   Butterspätzle	

## Unsere Steaks vom Rind

### Entrecôte (280g)

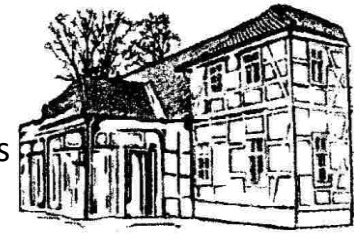
hausgemachte Kräuterbutter  
Grillgemüse & Rosmarinkartoffeln  
24,50€

### Rinderfilet (230g)

Portwein-Zwiebelsoße & Steakpomes  
27,50€

Pfeffersoße <sup>g,12</sup> & Steakpomes  
27,50€

Balsamico Reduktion, Rucola, Parmesan  
& gegrilltes Gemüse <sup>g,h</sup>  
28.50€



## Fischgerichte

<b>Bandnudeln</b> <sup>a,c</sup> mit Lachswürfeln   Tomaten-Sahnesoße	14,50€
<b>Zanderfilet</b> <sup>c,g</sup> Blattspinat   Safran-Soße   Kartoffelspalten	21,00€
<b>Lachsfilet</b> <sup>c,g</sup> Grillgemüse   Honig-Senf-Soße   Rosmarinkartoffeln	23,00€
<b>Fischvariation</b> <sup>c,g,n</sup> Jacobsmuschel   zwei verschiedene Fischarten   Kartoffelspalten   Safransoße	26,50€



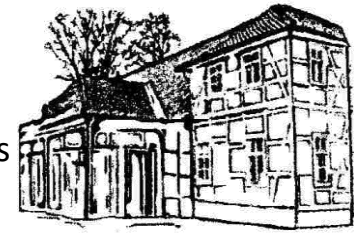
### Empfehlung vom Küchenchef

Parfait von Mandeln

7,50€

## Dessert

<b>Crème brûlée von Orangen</b> <sup>a,g</sup>	6,50€
<b>Schoko-Traum</b> <sup>e,g,l</sup> warmes Schokoküchlein mit flüssigem Kern   Vanilleeis	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>	6,00€

## 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