

# Saisonales aus der Region

## Vorspeisen

**Winterlicher Nüsslisalat** \_\_\_\_\_ **16.50**

mit gebratenem Speck und Ei an Parmesan Dressing

*Lamb's lettuce with crispy bacon and egg with parmesan cheese dressing*

**Hirschsalsiz auf dem Holzbrett serviert** \_\_\_\_\_ **12.50**

Mit hausgemachtem Quitten-Chutney und getoastetem Hausbrot

*Venison salsiz served on a wooden board, with homemade quince chutney and toasted house bread*

**Hausgeräucherte Lostallo Lachstranche** \_\_\_\_\_ **22.00**

auf Apfelhonig-Salat mit Rosmarin-Nuss-Pesto

*Home smoked Swiss salmon on apple salad with honey served with rosemary nut pesto*

**Gemüse Ceviche**  \_\_\_\_\_ **17.00**

Stangensellerie, Granny Smith, Fenchel, Frühlingszwiebeln und gerösteter Mais

*Vegetable Ceviche with celery, Granny Smith, fennel, spring onions and roasted corn*

## Hauptgänge

**Kalbshackbraten St. Meinrad an Senfrahmsauce** \_\_\_\_\_ **32.00**

serviert mit Kartoffelstock und glasierten Rüebli

*Meatloaf St. Meinrad served with mustard cream sauce, mashed potatoes and glazed carrots*

**Hirschburger im Baumnuss Bun** \_\_\_\_\_ **30.00**

hausgemachtes Quitten-Chutney, mariniertes und frittiertes Kale serviert mit Pommes Frites

*Venison burger in walnut bun, quince chutney, marinated and deep-fried kale served with French fries*

**Frische Kartoffel-Gnocchi** \_\_\_\_\_ **28.00**

mit Entenfleisch – F – kräftigem Jus, Rotkraut, Ziegenfrischkäse und Jalapeños

*Fresh potato Gnocchi with gravy, red cabbage, goat cream cheese and jalapenos*

## Regionale Hauptgänge vegetarisch

**Seitanhackbraten an Senfrahmsauce**  \_\_\_\_\_ **32.00**

serviert mit Kartoffelstock und glasierten Rüebli

*Vegetarian seitan meatloaf St. Meinrad served with mustard cream sauce, mashed potatoes and glazed carrots*

**Äpler Maggronei**  \_\_\_\_\_ **22.00**

mit hausgemachtem Apfelmus und gerösteten Zwiebelringen

*Alpine herder's macaroni (pasta, potatoes, and cheese) served with homemade apple puree and roasted onion rings*