

# *Frische einheimische Produkte der Saison verwandeln wir*

*in feine Schmankerl*

*Inspiziert durch alles was die Region zu bieten hat frisch zubereitet wird die Tageskarte laufend neu kreiert. Wir leben mit den Jahreszeiten. Diese bestimmen die Auswahl der Karte.*

*Nehmen Sie den Wechsel der Jahreszeiten wahr:*

*Trinken Sie im Frühjahr bei der ersten Radtour ein Radler  
Genießen Sie im Sommer frische Salate oder einen  
Eisbecher auf der Terrasse und lassen Sie sich im Herbst  
eines unserer Wildgerichte schmecken.*

## **Rote Betecremesuppe**

*Qualitätsfleisch aus heimischer Zucht*

**Rindergulasch mit hausgemachten Nudeln  
und bunte Salate**

**Züricher Geschnetzeltes vom Schweinefilet  
mit Kartoffelrösti und bunte Wintersalate**

**Filetsteak in würziger Pfeffersoße  
Pommes frites und Salate**

*Ohne Fleisch gibt es heute*

**Wolfsbarschfilet gebraten  
mit Pestonudeln und Blattsalate**

*Aus dem Nationalpark und  
Forst Berchtesgaden*

**Gamsgulasch mit Preiselbeeren  
und Semmelknödel**

**Gamsbraten in kräftiger Wildsoße mit Preiselbeeren  
Spätzle und Blaukraut**

*Für die G'schleckerten*

**Hausgemachter Rumtopf mit Walnußeis**

***Kleine Creme Brûlée mit Espresso***

***Eisschokolade***

***Pfannkuchen gefüllt mit Eis und Schokoladensoße***

***Walnußbecher***

***Walnußeis und Schokoeis mit Haselnußlikör und Sahne***

***Vanilleeis mit heißen Himbeeren***

***Tobleronemousse – Mousse von feiner  
schweizer Schokolade***

***Tiramisu – italienische Torte mit Mascarpone***