

## **WARMER KÜCHE**

*von 12.00 bis 14.00 Uhr*

*von 18.30 bis 22.30 Uhr*

*Samstagsmittags und sonntags ist das Restaurant geschlossen*

*Ab 18:30 Uhr bieten wir kalte und warme Gerichte in unserem Tell's Fass an*

### **Vorspeisen**

*Knackiger Feldsalat in Kartoffeldressing  
mit knusprigen Speckscheiben und Croûtons* € 5,90

*Scheiben vom Bresaola –luftgetrockneter italienischer Rinderschinken-  
mit Limonen-Olivenöl, Parmesan und Feldsalat* € 12,90

*Thunfischcarpaccio mit asiatischer Marinade  
und Zuckerschoten-Mango-Salat* € 13,90

*Glasierte Geflügelleber auf lauwarmem Linsensalat in Senfdressing* € 7,90

### **Suppen**

*Die von heute* € 5,60

*Cremesuppe von der Roten Bete mit Jacobsmuschel- Wan Tan* € 6,20

*Wildconsommé mit Kräuterklößchen* € 5,80

### **Pasta und mehr**

*Tortellini mit Frischkäse gefüllt in Basilikumsauce  
und knackigen Blattsalaten* € 10,90

*Grünkohl mit geräucherter und frischer Kohlwurst und Bratkartoffeln* € 10,90

*Gnocchis auf Blattspinat in Gorgonzolasauce* € 10,20

*Pappardelle mit Gemüsebolognese und gehobeltem Parmesan* € 9,20

*Knackige Blattsalate in Frenchdressing mit geräucherter Entenbrust  
und sautierten Champignons* € 9,90

### **Fisch**

*St. Pierrefilet in Hummersauce mit grünem Spargel und wildem Reis* € 17,20

*Gebratenes Seeteufelfilet auf Bouillabaise-Gemüse in Safransauce mit Basmatireiskrapfen* € 20,90

*Gebratenes Tilapiafilet auf Dicken Bohnen in Rahm mit Schnittlauchkartoffeln* € 15,60

### **Fleisch**

*Sauerbraten von der Rehkeule in Preiselbeersauce mit Rotkohlnödeln und Spätzle* € 18,90

*Rinderfilet ( 200g/roh ) unter der Maronenkruste in Portweinjus Bohnenbündchen und Bratkartoffeln* € 24,90

*Perlhuhnbrust mit getrockneten Aprikosen und Feigen gefüllt in Cranberrysauce, Brokkoli und Basmatireiskrapfen* € 16,20

*Filetwürfel von Schwein und Rind mit Champignons in Dijon-Senfsauce Serviettenknödel und knackigen Blattsalaten* € 16,90

### **Dessert**

*Gemischtes Eis mit pochierter Rotweinbirne und Eierlikörsauce* € 5,60

*Pralinenmousse mit Ragout von Kumquats und Knusperwaffel* € 7,60

*Crème brûlée von der Valhrona Schokolade* € 6,20

*Italienische Käseauswahl mit Feigensenf und Grissini* € 8,30

*Cantucciniparfait mit marinierten Schattenmorellen und Schokoladen Mikadostäbchen* € 7,20

**Gerne bereiten wir auch cholesterinarme Gerichte mit Kreta-Olivenöl zu. Nehmen Sie bitte Kontakt mit unseren Mitarbeitern auf!**