



# Speisekarte

## VORSPEISEN

<b>Carpaccio vom Rind</b> in Kräuter- Kruste mit Grana- Spänen und Olivenöl, extra- Vergine	14,-
<b>Kalbsnuss/ Vitelo Tonnato</b> an Thunfischsauce	13,-
<b>Frischer Meeresfrüchtensalat</b> Gemüwestreifen/ in Citronette mariniert	13,50
<b>Wildlachscarpaccio</b> mariniert in Himbeeren Vinaigrette	14,-
<b>Burrata aus Apulien</b> mit Kirschtomaten auf Ruccolasalat/ Basilikum/ Olivenöl, extra Vergine	9,-

## SUPPEN

<b>Rinder Consomme´/ Flädle</b> mit Cherry verfeinert/ Gemüse Brunoise	5,80
<b>Tomatencremesüppchen</b> mit oder ohne Gin und Croutons	5,50
<b>Kartoffelscremesuppe</b> mit gerösteten Pistazien/und Speck	5,50

## SALATE

<b>Gemischter Salatteller der Saison</b> Blatt/ - Rohkostsalate mit Hausdressing (auf Essig und Öl- Basis)	7,-/ 5,20
<b>Reichenauer Salatteller wahlweise mit...</b>	
& Rostbeefstreifen oder Putenbrust Stückchen	16,-/ 13,-
& Lachs vom Grill	16,-
& gebratenen Pilzen der Saison	14,-

Alle Preise in Euro  
\*Kleine Portion