

## Dessert

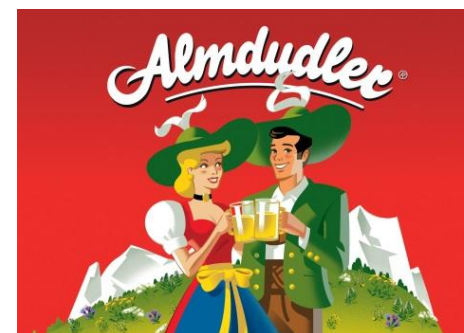
- 330 Hausgemachtes Tiramisu <sup>A,C,G,H</sup> ..... 6,90 €
- 331 Creme Brûlée mit einer Kugel Vanilleeis,  
Amarenakirschen und Sahne <sup>A,C,G</sup> ..... 7,90 €
- 333 Warmes Schokoküchlein mit flüssigem Kern,  
eine Kugel Walnusseis und Sahne <sup>A,C,G,F,H</sup> ..... 7,90 €
- 69 Dessertgedeck:  
Eine Kugel Walnusseis dazu einen  
Obstbrand von der Brennerei Prinz  
und einen Espresso <sup>G,H</sup> ..... 7,90 €

## Schnäpse von Prinz Fein-Brennerei in Hörbranz im Holzfass gereift

- 121 2 cl Alte Erdbeere 41 % ..... 4,20 €
- 122 2 cl Alte Bodenseeapfel 41 % ..... 4,20 €
- 123 2 cl Alte Haselnuss 41 % ..... 4,20 €
- 125 2 cl Alte Marille 41 % ..... 4,20 €
- 126 2 cl Alte Williams-Christ-Birne 41 % ..... 4,20 €
- 127 2 cl Alte Waldhimbeere 41 % ..... 4,20 €
- 128 2 cl Alte Zwetschge 41 % ..... 4,20 €
- 129 2 cl Alte Kirsche 45 % ..... 4,20 €

# Alpenzauber

28. Februar bis 06. April 2025



## Suppen

- 300 Kraftbrühe mit Frittaten (Pfannkuchen-  
streifen) und Schnittlauch <sup>A,C,G</sup> ..... 5,60 €
- 301 Kraftbrühe mit Leberspätzle  
und Backerbsen <sup>A,C,G</sup> ..... 5,90 €
- 302 Tomatencremesuppe mit Mozzarella  
und Basilikum <sup>G</sup> ..... 5,90 €

## Salate

- 303 Rucolasalat mit Balsamicodressing,  
Kirschtomaten und Grana Padano Käse <sup>G</sup> ..... 6,90 €
- 304 Savoyer Salat Bowl – Blattsalate mit Senfdressing  
gerauchtem Schinken, Tête de Moine Käse,  
gekochtem Ei, Tomaten und Walnüssen,  
dazu Stangenbrot <sup>A,C,G,H,7</sup> ..... 15,90 €

## Vegetarisch

- 305 Allgäuer Käsespätzle mit Zwiebeln,  
dazu Salatteller <sup>A,C,G</sup> ..... 16,90 €
- 306 Rahmschwammerl – Ragout von  
Champignons, Steinpilzen und Pfifferlingen  
mit Rahmsauce und Semmelknödel,  
dazu Blattsalate <sup>A,C,G</sup> ..... 19,90 €

## Unsere Spaghetti

- 307 Leichtscharfe Spaghetti – gebratene  
Garnelen ohne Schale auf Spaghetti mit  
Tomatensauce, Knoblauch, Chili und  
geriebenen Bergkäse, dazu Rucolasalat <sup>A,B,G</sup> ..... 24,90 €
- 308 Vegetarisch: Leichtscharfe Spaghetti mit  
Tomatensauce und geriebenen Bergkäse,  
dazu Rucolasalat <sup>A,G</sup> ..... 15,90 €  
(Vegan ohne Bergkäse)

## Burger

- 309 Alpenburger - 220g gehacktes  
Rindfleisch mit Emmentaler Käse überbacken  
auf Sesambrötchen mit Blattsalate,  
Tomaten und Zwiebeln, dazu Hausgemachte  
Burgersauce und Pommes frites <sup>A,C,F,G,K</sup> ..... 18,90 €
- 310 Swiss Royal Burger - 220g gehacktes  
Rindfleisch auf Sesambrötchen mit  
Blattsalate, Speckscheiben und Raclettekäse,  
dazu Hausgemachte Burgersauce  
und Pommes frites <sup>A,C,F,G,K</sup> ..... 19,90 €

## Kalbsleber

- 311 Gebratene, geschnetzelte Kalbsleber mit  
Zwiebelsauce, getrocknete Apfelringe,  
und Bratkartoffeln, dazu Blattsalate ..... 21,90 €

## Schweinebraten

- 312 Knuspriger Schweinekrustenbraten  
vom Schweinebauch mit Bratensauce,  
Semmelknödel und Speckkrautsalat <sup>A,C,G,7</sup> ..... 18,90 €
- 313 kleine Portion ..... 13,90 €
- 314 Knuspriger Schweinekrustenbraten  
vom Schweinebauch mit Bratensauce  
und lauwarmen Kartoffelsalat <sup>l</sup> ..... 17,90 €
- 315 kleine Portion ..... 12,90 €

## Fleischkäse

- 316 Gebratener Leberkäse mit geschmorten  
Zwiebeln, Bratensauce, Spiegelei  
und Bratkartoffeln <sup>A,C,G,7</sup> ..... 14,90 €

## Schnitzel

- 317 Paniertes Schweineschnitzel mit Rahmsauce  
und Käsespätzle <sup>A,C,G</sup> ..... 19,90 €
- 318 Paniertes Schweineschnitzel mit Tomatensauce  
und Spaghetti und Grana Padano Käse <sup>A,C,G</sup> ..... 19,90 €
- 319 Walliser Schnitzel – paniertes Schweineschnitzel  
mit Raclettekäse und geräuchertem Schinken, gefüllt,  
dazu Rahmsauce und Pommes frites <sup>A,C,G,7</sup> ..... 21,90 €