

Pfingsten

Samstag, 4. Juni ab 17.30h

Sonntag, 5. Juni ab 11.30h Mittagessen

Carpaccio von der geräucherten Lachsforelle mit
Spargel-Kerbelmousse
18.00

Grüne-Spargelschaumsuppe
12.00

Würziger Rindshuftbraten
Kräftiger Bratenjus
Buntes Marktgemüse
Frische Eierspätzli oder Kartoffelstock mit Seeli
42.00 / 37.00

Ricotta-Zitronentarte mit Vanilleeis
14.00

Menü komplett 74.00
Ohne Suppe 66.00

Wir kochen frisch und saisonal

„ÄS HÄT SO LANGS HÄT“

Fleisch CH

Preise in CHF, inkl. MwSt. 7.7%

Grüner Spargelsalat, Cherrytomaten, Mozzarellaperlen, Balsamicodressing
16.00

Bunter Blattsalat, Gemüsestreifen, Kernen, Hausdressing
12.00

Entrecôte Café de Paris, Gemüse, Pommes frites
48.00

Osso bucco Cremolata,
Kartoffelstock mit Seeli oder frische Eierspätzli
36.00

Klassischer Suure Mocke
Gemüse, Kartoffelstock mit Seeli oder frische Eierspätzli
38.00

WaldRose Special
Käsespätzle Bregenzer-Wald-Art, Apfelmus oder Salat
24.00

Dame Blanche, Vanilleeis, heisse Schoggisauce, Rahm
12.00 / 8.50

Schokoladenkuchen Waldrose, Vanilleglace, Rahm
12.00

Sämiger Eiskaffee gerührt mit Baileys
12.50 / 9.50

Diverse Glace und Sorbets
Kugel, 4.50, Rahm +1.00