

Hauptgänge

- * Wirtskabeljau im Entenspeckmantel mit Kürbis-Steckrüben-Ragout, Kernöl und Drillingen 22.50
- * Lammrücken rosa gebraten unter der Kräuterhaube, auf Thymian-Balsamico-Sauce, weiße Bohnen-Lauch Purée und Fenchel-Sauerkraut-Rösti 25.50
- * Boeuf à la mode - geschmorte Rinderbrust - auf Orangen-Pfeffersauce, grünen Bohnen, Quittenhälften und Kartoffelgratin 22.50
- * Duo von Perlhuhn- und Entenbrust auf Ragout von Waldpilzen und Blumenkohlcurry 24.50

Dessert

Warme Portweinpflaumen mit Vanille Parfait und Haselnuß-Baiser 7.50

=> dazu ein Haselnußlikör 4,-

Suppe & Vorspeisen

- * Erbsen-Möhren-Jugwe - Creme Suppe
mit Pesto-Röstbrot 6.90
- * Champignon-Eintopf mit Sojasprossen,
Tomaten, Frühländchen und Gresse-Ravioli 9.50
- * Gebackener Camembert in einer
Mandel-Cornflakes-Parade, Preiselbeer-Birne
und Salatbouquet 9.50
- * Avocado-Sütze auf Limettensauce mit
gebratenen Garnelen und marinierten
Thunfisch 12.90
- * Gefüllte Ofenkartoffel mit
Walbswieser à la moutarde 11.90

Pasta

- * Tagliolini mit Walbsfrikassie in Rieslingssauce
mit Vapeur, Oliven und getrockneten Tomaten 14.50
- * Schwarzwurzel-Safran-Risotto mit Mandeln
und Burrata 14.50

Traube Klassiker

Bretonische Fischsuppe mit Einlage

dazu Croûtons, Rouille und Käse

als Vorspeise 8,30

als Hauptgang 14,90

Portion Oliven 4,90

Zur Traube - Teller

Klein 14,50

Groß 27,--

Kleine Portion gemischte Blattsalate 5,70

Französischer Schafskäse

mariniert auf buntem Salat 9,20

Gratinierter Honig-Ziegenkäse

auf großem bunten Salat 12,50

Warmer Berglinsensalat

mit gebratener Lyoner Wurst 13,90

Käseteller klassisch klein 11,-- / groß 18,--

Regionaler Käseteller klein 11,50 / groß 19,--

Mousse aux chocolats 6,50

Crème Catalane 5,90

Körbchen Brot zum Wein 1,50