

Vorspeisen

Rinds Consommé mit Griesnockerln und Rindsmaultaschen	8,5
Kräuterpfücksalat <i>als Beilage 5</i>	8
„Chefsalat“ vom See mit Karpfenschinken und Parmesan	12,5
Spargelsalat <i>grün-weiss</i> mit Rucola	12,5
Fischsuppe „Florian“	17
<i>als Hauptgang</i>	24
Pate en Croute vom Seefisch mit Remoulade und Wildkräutern	14

Hauptgänge

Spargel mit Pellkartoffeln <i>dazu</i>	
grüne Soße	21
Pistazienpesto und Saiblingfilet	28,5
Mangold mit Scamorza überbacken	18,5
Schweinebraten mit Knödel und Krautsalat	23
Saibling „Müllerin“ mit Petersilienkartoffeln <i>dazu</i> Gurkensalat	28
Tafelspitz mit Rüben und Spinat, dazu Meerrettichsoße	26
Hechtenkraut mit Kartoffelstampf	26,5