

DINNER DELICACIES

SUPPEN · SOUPS

Kräftige Rindsbouillon wahlweise mit Kaspressknödel ODER Speckknödel ^{A/C/G/L}
Hearty beef bouillon optionally with cheese dumplings OR bacon dumplings **10.00**

SALATE · SALADS

Ziegenkäse Salat ^{C/D/E/H/M/N}
Wildkräuter | Ziegenkäse-Tomatenknödel | Hausdressing
Goat cheese salad
wild herb salad | Goat cheese-tomato dumplings | house dressing **14.50**

Burrata ^G
Buntes Tomaten Potpourris | Basilikum
Burrata
Colorful tomato potpourris | basil **14.50**

HAUPTSPEISEN · MAIN COURSES

Traditioneller Zwiebelrostbraten ^{G/L/M/O}
Spätzle | Salat
Traditional onion roast beef
Spätzle | salad **29.50**

Skrei ^{D/G/L}
Steinpilzrisotto | Beurre Blanc
Skrei
Porcini mushroom risotto | Beurre Blanc **29.50**

Wiener Schnitzel vom Schwein ^{A/C/O}
Pommes frites | Preiselbeeren | Zitrone
Wiener Schnitzel from pork
French fries | cranberry sauce | lemon **23.50**

Maispoularde ^{A/G/M/N}
Ofengemüse | CousCous
Corn poulard
Oven vegetables | CousCous **18.50**

Panorama Alm Burger ^{A/G/M/N}
Rinder Patty (180g) | Sauerteig Bun | Speck | Kräutermayo | Zwiebelchutney | Wildkräuter | Pommes Frites
Beef patty (180g) | sourdough bun | bacon | herb mayo | onion chutney | wild herbs | French fries **22.50**

Pulled Pilz Burger ^{A/G/N}
Wildkräutersalat | Sauerteig Bun | Miso Mayo | Marillenchutney | Coleslaw | Pommes frites
Pulled mushroom burger
Wild herb salad | sourdough bun | miso mayo | apricot chutney | coleslaw | fries **18.50**

Pasta Caprese ^{A/C/G}
Salbei-Nussbutter
Pasta Caprese
Salbei-Nussbutter **16.50**

Ziegenkäse Knödel ^{C/D/E/H/M/N}
Nussbutter | Ruccola | Schmortomate
Goat's cheese dumplings
Nut butter | rocket salad | stewed tomato **14.50**

DINNER DELICACIES

DESSERTS

Brownie ^{A/C/G} Zwetschke Sahne Brownie Plum cream	12.00
Topfen-Kaiserschmarren ^{A/C/O/G} Rosinen Rum Zwetschgenröster Curd cheese pancakes Raisins rum Plum roaster	18.50
Marillen-Sauerrahm Knödel ^{A/C/G} Himbeercoulis Mirabelle plum-sour cream dumpling Raspberry coulis	14.00

SO LANGE DER VORRAT REICHT · AS LONG

AS STOCKS LAST...

Rib-Eye ^{A/G/M/N} Grillgemüse Rosmarinkartoffel Schmand Rib-eye Grilled vegetables rosemary potato sour cream	31.00
Kalbsrückensteak "Strindberg" ^{A/G/M/N} Jus Schmorkarotte Süsskartoffel Veal saddle steak "Strindberg" Jus braised carrot sweet potato	39.00
Gegrillter Wolfsbarsch ^{D/G/L} Erbсенrisotto Safranschaum Grilled sea bass Pea risotto saffron foam	29.50
Gefüllte Spitzkohlroulade ^{A/C/O} Süßkartoffel Tomate Stuffed pointed cabbage roulade Sweet potato tomato	23.50
Kimchi Carbonara ^{A/C/L/N/O} Linguini	15.00

ALLERGEN-INFO A: Glutenhaltiges Getreide, B: Krebstiere, C: Ei, D: Fisch, E: Erdnuss, F: Soja, G: Milch oder Laktose, H: Schalenfruchte, L: Sellerie, M: Senf, N: Sesam, O: Sulfite, P: Lupinen, R: Weichtiere; In unserem Betrieb werden Gerichte mit allen im Anhang II der LMIV (Lebensmittel-Informationsverordnung) angeführten Allergenen Stoffen zubereitet, unbeabsichtigte Kreuzkontakte können nicht ausgeschlossen werden.

Allergy-Information A: Cereals containing gluten, B: Crustaceans, C: Eggs, D: Fish, E: Peanuts, F: Soy, G: Milk or lactose, H: Nuts, L: Celery, M: Mustard, N: Sesame seeds, O: Sulphur dioxide, P: Lupins, R: Mollusks; Meals are prepared with all allergens mentioned in appendix II of the Food Information Regulation, unintentional cross-contamination cannot be excluded.