

### Suppen

*Schwäbische Festtagssuppe*

*Maultaschensuppe*

*Kürbiscremsuppe*

### Vorspeisen

*Vitello tonnato  
mit frittierten Kapern und Thunfischsashimi*

*Oktopus unterm Sherry Rauch und Perlgraupen*

### Vegetarisch

*Hausgemachte Spaghettini mit mediterranem Gemüse*

*Gebackener Blumenkohl mit Kartoffel- Gnocchi und Bergkäsesoße*

### Hauptgänge

*Lachsforellenfilet vom Kocher auf buntem Gemüse, dazu hausgemachtes Röstli*

*Zwiebelrostbraten vom Angus Rind  
dazu hausgemachte Spätzle und Salatteller vom Buffet*

*Sauerbraten vom Kalb „sous vide“  
mit Semmelknödel und Salatteller vom Buffet*

*Wildhasenkeule mit Brokkoli und Kartoffelgratin*

*Kalbsbäckle ( 8 Stunden geschmort)  
mit Kartoffelstampf und Schmorkarotten*

*Wiener Schnitzel vom Kalb  
mit Pommes frites und Salatteller vom Buffet*

*½ Ente ofenfrisch mit Blaukraut und Semmelknödel*

*Knuspriger Spanferkelbauch  
Auf mediterranem Gemüse und Kartoffelgnocchi*

*Vogtherren – Teller  
Schweinefilet unter der Wiesenkräuterkruste mit  
Pilze a' la creme , dazu Spätzle und Salatteller vom Buffet*

*Ragout vom Reh und Wildschwein  
dazu eine Preiselbeerbirne, hausgemachte Semmelknödel  
und Salatteller vom Buffet*