

*Der Küchenchef empfiehlt feinste Spezialitäten
von frischen Pfifferlingen*

Vorspeisen:

*Geräucherter Fjordlachs an kleinem Salatbouquet
mit Kartoffelrösti und frischen Pfifferlingen* 13,50 €

Rahmsuppe von Pfifferlingen mit Sahnehaube und Croutons 5,50 €

Hauptgerichte:

*Hausgemachte Tagliatelle an feiner Kräuterrahmsoße
mit frischen Pfifferlingen* 13,50 € / 16,50 €

*Zarte Schweinefilets vom Allgäuer Landschwein
an Pfifferlingrahmsoße mit hausgemachten Spätzle* 18,50 € / 21,50 €

*Argentinisches Black Angus Rückensteak
mit Pfifferlingsoße und hausgemachten Spätzle* 23,50 € / 26,50 €

*Schwäbische Maultaschen an feiner Kräuterrahmsoße
mit frischen Pfifferlingen und Salzkartoffeln* 13,80 € / 16,80 €

*Rückensteak vom Allgäuer Landschwein
an Pfifferlingsoße mit hausgemachten Spätzle* 15,50 € / 18,50 €

*Gegrilltes Fjordlachsfilet an feiner Hagnauersoße
mit frischen Pfifferlingen und hausgemachten Tagliatelle* 21,50 € / 24,50 €