

Frische Pfifferlinge

mit dem Geschmack des Waldes

Vorspeise

- 921 **Champignons gefüllt mit frischen Pfifferlingen** **8,80**
mit Speck und Zwiebeln, mit Sauce Bearnaise und Käse überbacken,
dazu Toast
- 922 **Frische Pfifferlinge** **14,90**
mit Speck und Zwiebeln, dazu Bratkartoffeln
- 923 **Pfifferlings-Omelette** **16,80**
mit Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln
- 924 **Pfifferlingspfanne „Chef-Koch Art“** **24,80**
Medaillons vom Rind, Schwein und Geflügel, dazu Broccoli
mit Sauce Hollandaise überzogen und Bratkartoffeln
mit Speck und Zwiebeln
- 925 **Putensteak mit frischen Pfifferlingen** **19,80**
und Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln
- 926 **Lachsfilet mit frischen Pfifferlingen** **23,80**
und Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln,
dazu Broccoli mit Sauce Hollandaise überzogen
- 927 **Schweine-Medaillons mit frischen Pfifferlingen** **22,80**
und Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln
- 928 **Arg. Rumpsteak mit frischen Pfifferlingen** **26,80**
und Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln
- 930 **Hausgemachte Linguine in Pfifferlingrahmsauce** **16,80**
mit Speck und Zwiebeln, dazu Padano-Käse
- 934 **Pfifferling-Rahmschnitzel** **17,80**
mit Speck und Zwiebeln, dazu Rösti
- 931 **Portion frische Pfifferlinge als Beilage** **7,80**
mit Speck und Zwiebeln

Zu allen Gerichten gehört ein Salat vom Salat-Buffer.