

# Unsere Standards

**Carpaccio vom Weiderind**

auf Ruccola dazu Parmesan

\* \* \*

**Leberknödelsuppe**

**Frittatensuppe**

**Knoblauch-Cremesuppe**

\* \* \*

**Gebackenes Bauernschnitzel**

mit Geselchtem, Käse und Paprika gefüllt,  
dazu Wedges

**½ Backhendl** mit Salat

**Gebackenes Schnitzel**

**vom Schwein** mit Salat

**von der Pute** mit Salat

**Cordon Bleu**

**vom Schwein** mit Pommes frites

**von der Pute** mit Pommes frites

## **Feinschmecker-Grillteller**

mit Kartoffelscheiben und Speckfisolen

## **Schweinsmedaillon in Käsesauce**

mit Spätzle

## **Putenfilet „Napoli“**

mit Tomatenscheiben und Mozzarella überbacken

dazu Rösti

## **Hubertushof-Platte für 2 Personen**

verschiedene Fleisch- und Zubereitungsarten

mit reichlichen Beilagen

\* \* \*

## **Gebackenes Schollenfilet**

mit Mayonnaise-Salat

## **Gebratenes Filet von der Wechselforelle in Knoblauchbutter**

mit Petersilienkartoffeln

## **Hubertushof-Burger**

mit Pommes frites

## **Zwiebelrostbraten mit Röstzwiebel**

dazu Bratkartoffel

## **Rindsbraten in Wurzelrahmsauce**

mit Serviettenknödel und Preiselbeeren

\* \* \*

## **Spargelrisotto**

## **Käsespätzle mit Röstzwiebel**

mit grünem Salat

\* \* \*

## **Gebackenes Kinderschnitzel**

mit Pommes frites

## **Fischstäbchen** mit Kartoffelsalat

## **Gegrilltes Würstel** mit Pommes frites

# Salate

## Salatteller aus der Küche:

mit Salaten der Saison

## Sonn- und Feiertags:

Salatteller vom Buffet

# Beilagen

Grillgemüse, Speckfisolen,

Pommes frites, Rösti,

Wedges, Kroketten, Reis

# Desserts

Schoko Soufflé mit Schlagobers

Hausgemachte Palatschinken (2 Stück)

mit Marillenmarmelade

mit Schoko-Nussfülle oder Eis

Eisnussknödel auf Früchteragout