

Aus dem Suppentopf

Frische Pfifferlingrahmsuppe
mit Kräutern und Sahne 6,50

Französische Zwiebelsuppe
mit Croutons und Käse gratiniert 4,80

knackig frischer Salat

„Salat des Monats“

Caesar Salat
Romanasalat mit Hähnchenstreifen
Cocktailtomaten, Parmesan,
Croutons und Ei 15,50

„Bowl“

„Pfifferlings-Bowl“
Frische Pfifferlinge, Gnocchi,
Lauchzwiebeln, Cherry Tomate,
mit Serrano Schinken 15,80
17,50

Flammkuchen

Hausgemachter Flammkuchen
im Steinofen gebacken
auf Wunsch auch mit „Dinkelmehl“

Flammkuchen „des Monats“
mit frischen Pfifferlingen,
Speck und Zwiebeln 15,90

Aus Fluss und Meer

Doradenfilet auf Ratatouille Gemüse
mit Rosmarinkartoffeln 19,10

Klassisch Lecker

Hähnchenbrust
Aprikose küsst Hähnchen
im Gemüsebett mit Bratkartoffeln 15,70

Lammlachs
mit Ratatouille Gemüse und
Kartoffelgratin 21,40

Pasta

Nudel-Pilz-Pfanne
Spaghetti, Champignon und Pfifferlinge 15,50

Vom Grill und aus der Pfanne

„Dorfkrugkrüstchen“
kleines Schweineschnitzel
mit frischen Champignons, Spiegelei
Röstinchen und frischer Salat 13,90

Schweineschnitzel „Tessiner Art“
mit Tomate und Mozzarella
überbacken dazu Pommes Frites
und frischer Salat 15,60

„Dorfkrugpfanne“
zerlei Steaks Rind, Schwein, Hähnchen
mit Gemüse und Bratkartoffeln in der
Pfanne serviert 17,20

„Dorfkruggalgen“
drei Schweinemedailon im Speckmantel
am Spieß mit frischem Pfannengemüse
und Potato Wedges 18,50

„Black Angus Rindersteaks“

„Pfeffersteak“ vom Rinderrücken
auf einer Pfefferrahmsauce
mit Gemüse und Kroketten 20,50

Frische Pfifferlinge:

Spätzle mit Rahmpfifferlingen
und kleinem Salat 15,70

„Omelette Pfiff“
mit Speckpfifferlingen
dazu ein Salat 15,70

gefülltes Schweineschnitzel „Försterin“
mit gebratenen Pfifferlingen,
Pommes 16,90

2 Schweinemedailons
mit Rahmpfifferlingen,
Spätzle und Salat 17,80

Dessert:

Zwetschgengratin mit Rosinen
und Mandelstiften 7,50