

## Flaschenweine im Offenausschank

<b>Weiss</b>	1 dl
Siggenthaler Blanc de Blancs 2020 Umbricht Weine	Fr. 6.50
Malanser Weissburgunder 2021 Martin Donatsch	Fr. 10.00
Epresses Terre à Boire 2019 Louis Bovard	Fr. 8.50
San Vincenzo 2020 Garganega, Chardonnay, Sauvignon Anselmi, Veneto	Fr. 8.00
<hr/>	
<b>Rosé</b>	
Whispering Angel 2020 Château d'Esclans Provence, Südfrankreich	Fr. 9.00
<hr/>	
<b>Rot</b>	
Siggenthaler Fluh 2019 Blauburgunder Pirmin Umbricht	Fr. 7.50
Merlot Reserve Goldwand 2017 ausgebaut in einheimischem Eichenfass Michael Wetzel	Fr. 10.00
Zweigelt Rohstoff 2019 14 Monate im Barrique Hannes Reeh Burgenland, Österreich	Fr. 9.50
Abadia Retuerta 2017 Selección Especial Tempranillo, Cab. Sauvignon, Syrah Ribera del Duero, Spanien	Fr. 11.00

## Tagesteller

---

Ananas-Chili-Kaltschale  
oder  
Kleiner gemischter Salat

---

### Menu 1

Mägenwiler Pouletflügeli  
auf gemischtem Blattsalat mit Gemüsestreifen  
Fr. 25.—

---

### Menu 2

Gebratenes Schweizer Forellenfilet  
auf Cima di Rape / Stengelkohl  
Tomatenvinaigrette  
Lauwarmer Kartoffelsalat mit Brunnenkresse  
Fr. 29.—

---

### Vegi

Weisses Spargelrisotto  
mit Mascarpone, Rhabarber und Waldmeister  
Fr. 26.—

---

### Weisse Badische Spargeln

Hausgemachte Sauce Hollandaise  
oder Kräutervinaigrette

Vorspeise Fr. 26.—  
Hauptgang mit neuen Kartoffeln Fr. 38.—

+ **3 Stück Crevetten** + Fr. 9.—  
+ **Serrano Rohschinken** + Fr. 9.—  
+ **Muotathaler Kalbschnitzel** + Fr. 13.—

---

### Tagesdessert

Zitronenthymian Catalana  
mit Himbeersorbet  
Fr. 9.—

---

Alle Preise inkl. 7.7 % MwSt

Wir verwenden wenn immer möglich Produkte aus der Region, aus Bio- oder nachhaltiger Produktion