



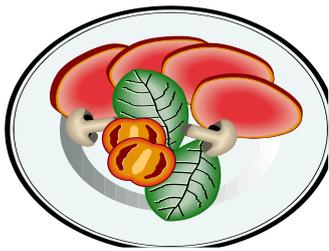
## Suppen

*Kartoffelcremesuppe mit Croutons  
nach altem Hausrezept (vegetarisch)*

€ 7,50

*Klare Rinderkraftbrühe mit Leberknödeln oder Grießklößchen*

€ 7,00



## Spezialitäten des Hauses

*Weinbergschnecken mit Kräuterschaum  
überbacken, französischem Baguette*

€ 11,50

*Frisches Rindertatar bunt garniert mit Butter  
und Bauernbrot*

€ 18,50

€ 15,00

*Gebackenes Tatar wahlweise mit Zwiebeln oder  
frischem Meerrettich, Bratkartoffeln oder  
Pommes Frites und gemischtem Salatteller*

€ 18,50

€ 15,00

*Rinder,-Schweine,-Hähnchenfilet an Pfefferrahm  
mit buntem Gemüse und Spätzle*

€ 25,50

€ 22,00

In den Preisen sind Mehrwertsteuer und Bedienung enthalten.

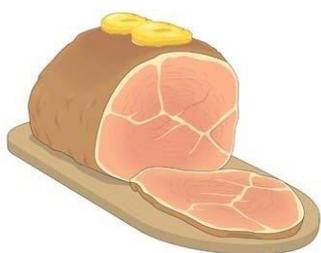


## Vegetarische Gerichte

<i>Gegrillter Schafskäse mit Kräutern der Provence, eingelegtem Paprika und Olivenöl</i>	€ 12,50
<i>Bunter Salatteller mit gebr. Champignons, milder Peperoni und Schafskäsewürfeln</i>	€ 14,50
<i>Spundekäs bunt garniert mit Radieschen und Schnittlauch, Baguette</i>	€ 9,50
<i>Käsespätzle mit Zwiebeln und gemischtem Salat</i>	€ 13,00
<i>3 gekochte Eier mit frischer grüner Soße und Salzkartoffeln</i>	€ 12,50
<i>Kräuteromelette mit oder ohne Käse an Salzkartoffeln und gemischtem Salat</i>	€ 12,50
<i>Bunter frischer Gemüseteller mit Kräuterkartoffeln und grüne Soße Dipp</i>	€ 12,50
<i>Bandnudeln mit Waldpilzragout an gehobeltem Parmesan und Blattsalat</i>	€ 14,50

## Hauptgerichte vom Kalb

<i>Paniertes Kalbsschnitzel gefüllt mit gekochtem Schinken, Birnen und Münsterkäse, Pommes frites und Salatteller</i>	€ 22,50	<i>kl. Portion</i> € 19,00
<i>Kalbsschnitzel á la Kneipchen „natur“ oder „paniert“ in Eschalotten-Rotweinsauce mit Steinpilzen, Kartoffelkroketten und gemischtem Salat</i>	€ 21,50	€ 18,00
<i>Kalbsgeschnetzeltes „Züricher Art“ mit frischen Champignons in Rahm, geschabte Spätzle und buntem Salatteller</i>	€ 21,50	€ 18,00
<i>Cordon Bleu gefüllt mit Schinken und Käse, Bratkartoffeln und gemischtem Salat</i>	€ 22,50	€ 19,00



## Hauptgerichte vom Rind

<i>Zartes Rumpsteak mit gedämpften Zwiebeln oder hausgem. Kräuterbutter, Bratkartoffeln und gemischtem Salatteller</i>	€ 27,50	<i>kl. Portion</i> € 24,00
<i>Zartes Rumpsteak in Dijonsenf-Pfeffersauce, Kroketten und Tagesgemüse</i>	€ 27,50	€ 24,00
<i>Zartes Rumpsteak „Café de Paris“ mit Parisbuttersauce, Rosmarinbratkartoffeln und Salat</i>	€ 27,50	€ 24,00
<i>Filetsteak á la Kneipchen in Eschalotten-Rotweinsauce mit Steinpilzen, Rosmarinbratkartoffeln und buntem Salatteller</i>	€ 34,00	€ 30,50
<i>Tournedos vom Rinderfilet an zweierlei Soßen mit frischem Gemüse und Kartoffelkroketten</i>	€ 33,00	€ 29,50

In den Preisen sind Mehrwertsteuer und Bedienung enthalten.

## Hauptgerichte vom Schwein

<i>Paniertes Schnitzel mit gedämpften Zwiebeln oder frischer grüner Soße, Bratkartoffeln und gemischtem Salat</i>	€ 17,50	€ 14,00
<i>Schweinekotelette paniert wahlweise mit gedämpften Zwiebeln oder Kräuterbutter, Bratkartoffeln und gemischtem Salat</i>	€ 18,50	€ 15,00
<i>Paniertes Schnitzel mit Schafskäse und Peperoni gefüllt, Bratkartoffeln und Salatteller</i>	€ 19,50	€ 16,00
<i>Schweinerückensteaks natur mit gekochtem Schinken, frischen Champignons und Käse überbacken, Pommes frites und gem. Salat</i>	€ 19,50	€ 16,00
<i>Schweinefiletmedaillons á la Kneipchen in Eschalotten-Rotweinsauce mit Steinpilzen, Spätzle und buntes Gemüse</i>	€ 20,50	€ 17,00
<i>Schweinefiletstreifen in Calvadosrahm, Brokkoli und frisch geschabte Spätzle</i>	€ 20,50	€ 17,00



## Hauptgerichte Geflügel:

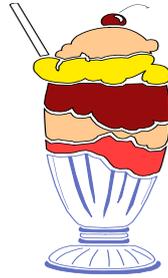
<i>Gefüllte Hähnchenbrust mit Kräuterbutter in der Kokoskruste auf Rahmspätzle und frischem Brokkoli mit Mandeln</i>	€ 18,50	€ 15,00
<i>Hähnchenbrust gefüllt mit Frischkäse Birnenspalten und Parmaschinken, Kartoffelkroketten und gemischtem Salatteller</i>	€ 18,50	€ 15,00
<i>Hähnchenbrustfilet in Orangen-Kokos-Currysoße mit Basmatireis und Salatteller</i>	€ 18,50	€ 15,00

In den Preisen sind Mehrwertsteuer und Bedienung enthalten.

*Hähnchenbruststreifen mit frischen Champignons  
in Rahm, frisch geschabte Spätzle und Salatauswahl*

€ 18,50

€ 15,00



### *Desserts*

*Hausgemachte Rote Grütze mit  
Vanillesauce und -eis*

€ 7,50

*Crème Caramel mit Beerenragout und Früchten*

€ 8,00

*Kaiserschmarrn mit Apfelkompott und Vanillesoße*

€ 8,50

*Schokoladensouffle an Vanillesoße- und eis mit frischen Früchten* € 8,00