


Tomatencremesuppe Basilikumrahm	8.50
Kürbiscremesuppe Kernöl	8.50
Tagessuppe Gerne gibt unser Service Auskunft was es heute gibt...	8.00
Grüner Salat Blattsalat Dressing nach Wahl	8.50
Gemischter Salat Gemüsesalate Blattsalat Dressing nach Wahl	9.50
Nüsslisalat Schlossspeck Champignons gehacktes Ei	12.50
Rindstatar Kapern rote Zwiebeln Butter Brioche Toast	18.50

Felix-Burger	19.00
Haussauce Speck Tomaten Gurke Zwiebeln Salatblatt Pommes Frites	
Black Angus Burger	27.50
Brioche Bun Haussauce Speck Tomaten Cheddar Zwiebeln Spiegelei Salatblatt Pommes Frites	
Falafel Burger – völlig fleischlos 	20.00
Kräutersauce Tomaten Zwiebeln Rucola Appenzellerkäse Pommes Frites	

Spätzlipfanne 	19.00
Pilze Karottenwürfeli Lauch Kräuter Rahmsauce	
Fish & Chips	24.50
Zander Fischknusperli im Bierteig Pommes Frites Tartarsauce	
Red Thai Poulet- Curry	21.50
Shi Take Zucchetti Peperoni Basmatireis	
Pouletbrust	25.00
Waldpilzrahmsauce Butternudeln Gemüse garnitur	
Schweinssteak 180gr.	26.50
Kräuterbutter Pommes Frites Gemüse garnitur	
Wiener Kalbsschnitzel	33.00
Preiselbeeren Pommes Frites Gemüse garnitur	
Rindsfiletstreifen „Stroganoff“	38.00
Peperoni Champignons Gurken Paprikarahmsauce Spätzli Gemüse garnitur	

Olio 	16.50
Tomatensauce Knoblauchöl Oregano Salz & Pfeffer	
Margherita 	17.50
Tomatensauce Mozzarella Basilikum Olivenöl	
Burrata 	18.50
Cherrytomaten Burrata Rucola	
Rustica	21.00
Tomatensauce Mozzarella Champignons Salami Schinken Oregano gehacktes Ei	
Felix	20.00
Rohschinken rote Zwiebeln Mascarpone Rucola Trüffelöl Kapern	
Colosseou	19.00
Mozzarella Champignons Cherrytomaten Speck Basilikum Tomatensauce	
Diavola	20.00
Scharfe Salami Büffelmozzarella Tomatensauce	

Pinsa

Die Pinsa wurde bereits im antiken Rom zubereitet.

Die Ähnlichkeit zur klassischen Pizza ist verblüffend und doch handelt es sich um ein eigenständiges Gericht. Für die Herstellung einer Pinsa wird qualitatives Weizenmehl, Reismehl, Wasser, Hefestarter und Soja verwendet.

Gesund | Knusprig | Luftig | Leicht verdaulich