Knackige Salate .... und mehr !

Kleiner gemischter Salat (10,90,120)	8,00
Variation von Blattsalaten (10,90,120)	6,80
Blattsalatvariation an Balsamicodressing, gebackenem Ziegenkäse mit Birnenchutney (40)	16,50
Blattsalate mit Balsamico-Dressing, warmem, geräucherten Forellenfilet und Meerrettich	16.50
Feldsalat mit französischem Dressing, gehackten Eiern und Brotcroutons (10,90,120)	13,50
Feldsalat mit gebratenen Speckstreifen und Brot-Croutons an Orangen-Walnuss-Dressing (90)	13,50
Carpaccio vom Rinderfilet mit Ruccolasalat	19.50
Blattsalate mit gebratenen, marinierten Rinderfiletstreifen	28,00

Wählen Sie aus:
französisches Dressing, Orangen-Walnuss-Vinaigrette oder Balsamico-Dressing
Zusatzstoffe: 1. Phosphat 2. Antioxidationsmittel

Gerne erhalten Sie unsere Mappe zu Allergenen und Unverträglichkeiten

Suppen !

Consommè mit Flädle (10,40) oder Ei (10)	8,50
Kräftige Tomatensuppe mit in Gin eingelegten Cocktailtomaten (50)	9,00

Warme Vorspeisen !

Garnelen in Olivenöl mit Knoblauch, Kirschtomaten und Frühlingslauch (30)	18,00

Vegetarische Gerichte

Käsespätzle mit Raclettekäse und gerösteten Zwiebeln (40,90)	17,50
Gemüseteller mit saisonalem Gemüse	21,50

Zusatzstoffe: 1. Phosphat 2. Antioxidationsmittel

Gerne erhalten Sie unsere Mappe zu Allergenen und Unverträglichkeiten

Hauptgerichte !

Cordon bleu vom Schweinerücken,
gefüllt mit Kochschinken und Emmentaler,
dazu Gemüse und Pommes frites (1,2) (10,90) 24.00

Schweinefilet „sous vide" an
Champignonsoße, Marktgemüse und Spätzle 32,00

Wiener Kalbsschnitzel
vom Kalbsrücken mit Preiselbeeren und
Petersilienkartoffeln (10,20,90) 34.00

„Riz Casimir" Streifen vom Kalbsrücken
an Currysauce, verfeinert mit Kokosmark,
Früchten und Pistazienreistimbale (40) 32,00

„Chateau Briand" Doppeltes Rinderfilet
am Stück gebraten mit Sauce Bernaise,
großer Gemüseauswahl und Kartoffelvariation
pro Person ab 2 Personen 49.00
ab 4 Personen mit Vorbestellung
(10,90)

Alle Hauptgerichte bieten wir Ihnen auch als kleinere Portionen an,
der Preis ermäßigt sich dann um € 3,--.

Gerne erhalten Sie unsere Mappe zu Allergenen und Unverträglichkeiten

Feines aus Fluß und Meer !

Gebratenes Lachsfilet an Senfsoße
mit Grillgemüse und Reis 29,50
(20,120)

Gluten- und laktosefreie Zubereitung auf Anfrage

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit und einen schönen Aufenthalt bei uns im Haus.
Ihr Wasserstelz-Team

Gerne erhalten Sie unsere Mappe zu Allergenen und Unverträglichkeiten