



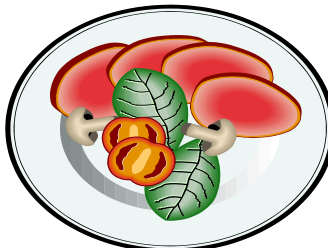
## Suppen

*Kartoffelcremesuppe mit Croutons  
nach altem Hausrezept (vegetarisch)*

€ 6,50

*Klare Rinderkraftbrühe mit Leberknödeln oder Grießklößchen*

€ 6,00



## Spezialitäten des Hauses

*Weinbergschnecken mit Kräuterschaum  
überbacken, französischem Baguette*

€ 10,50

*Frisches Rindertatar bunt garniert mit Butter  
und Bauernbrot*

€ 17,50

€ 14,00

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

€ 17,50

€ 14,00

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

€ 24,50

€ 21,00

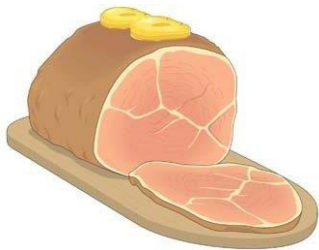


## Vegetarische Gerichte

<i>Gegrillter Schafskäse mit Kräutern der Provence, eingelegtem Paprika und Olivenöl</i>	<i>€ 11,50</i>
<i>Bunter Salatteller mit gebr. Steinpilzchampignons, milder Peperoni und Schafskäsewürfeln</i>	<i>€ 14,00</i>
<i>Spundekäs bunt garniert mit Radieschen und Schnittlauch, Baguette</i>	<i>€ 8,50</i>
<i>Käsespätzle mit Zwiebeln und gemischtem Salat</i>	<i>€ 12,00</i>
<i>3 gekochte Eier mit frischer grüner Soße und Salzkartoffeln</i>	<i>€ 11,50</i>
<i>Kräuteromelette mit oder ohne Käse an Salzkartoffeln und gemischtem Salat</i>	<i>€ 11,50</i>
<i>Bunter frischer Gemüseteller mit Kräuterkartoffeln und grüne Soße Dipp</i>	<i>€ 11,50</i>
<i>Bandnudeln mit Waldpilzragout an gehobeltem Parmesan und Blattsalat</i>	<i>€ 13,50</i>

## Hauptgerichte vom Kalb

<i>Paniertes Kalbsschnitzel gefüllt mit gekochtem Schinken, Birnen und Münsterkäse, Pommes frites und Salatteller</i>	<i>€ 21,50</i>	<i>Kl. Portion € 18,00</i>
<i>Kalbsschnitzel á la Kneipchen in Eschalotten-Rotweinsauce mit Steinpilzen, Kartoffelkroketten und gemischtem Salat</i>	<i>€ 20,50</i>	<i>€ 17,00</i>
<i>Kalbsgeschnetztes „Züricher Art“ mit frischen Champignons in Rahm, geschabte Spätzle und buntem Salatteller</i>	<i>€ 20,50</i>	<i>€ 17,00</i>
<i>Cordon Bleu gefüllt mit Schinken und Käse, Bratkartoffeln und gemischtem Salat</i>	<i>€ 21,50</i>	<i>€ 18,00</i>



## Hauptgerichte vom Rind

<i>Zartes Rumpsteak mit gedämpften Zwiebeln oder hausgem. Kräuterbutter, Bratkartoffeln und gemischtem Salatteller</i>	<i>€ 26,50</i>	<i>Kl. Portion € 23,00</i>
<i>Zartes Rumpsteak in Dijonsenf-Pfeffersauce, Kroketten und Tagesgemüse</i>	<i>€ 26,50</i>	<i>€ 23,00</i>
<i>Zartes Rumpsteak „Café de Paris“ mit Parisbuttersauce, Rosmarinbratkartoffeln und Salat</i>	<i>€ 26,50</i>	<i>€ 23,00</i>
<i>Filetsteak á la Kneipchen in Eschalotten-Rotweinsauce mit Steinpilzen, Rosmarinbratkartoffeln und buntem Salatteller</i>	<i>€ 33,00</i>	<i>€ 29,50</i>
<i>Tournedos vom Rinderfilet an zweierlei Soßen mit frischem Gemüse und Kartoffelkroketten</i>	<i>€ 32,00</i>	<i>€ 28,50</i>

In den Preisen sind Mehrwertsteuer und Bedienung enthalten.

## Hauptgerichte vom Schwein

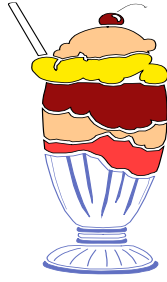
<i>Paniertes Schnitzel mit gedämpften Zwiebeln oder frischer grüner Soße, Bratkartoffeln und gemischtem Salat</i>	€ 16,50	€ 13,00
<i>Schweinekotelette paniert wahlweise mit gedämpften Zwiebeln oder Kräuterbutter, Bratkartoffeln und gemischtem Salat</i>	€ 17,50	€ 14,00
<i>Paniertes Schnitzel mit Schafskäse und Peperoni gefüllt, Bratkartoffeln und Salatteller</i>	€ 18,50	€ 15,00
<i>Schweinerückensteaks natur mit gekochtem Schinken, frischen Champignons und Käse überbacken, Pommes frites und gem. Salat</i>	€ 18,50	€ 15,00
<i>Schweinefiletmedaillons á la Kneipchen in Eschalotten-Rotweinsauce mit Steinpilzen, Spätzle und buntes Gemüse</i>	€ 19,50	€ 16,00
<i>Schweinefiletstreifen in Calvadosrahm, Brokkoli und frisch geschabte Spätzle</i>	€ 19,50	€ 16,00



## Hauptgerichte Geflügel:

<i>Gefüllte Hähnchenbrust mit Kräuterbutter in der Kokoskruste auf Rahmspätzle und frischem Brokkoli mit Mandeln</i>	€ 17,50	€ 14,00
<i>Hähnchenbrust gefüllt mit Frischkäse Birnenspalten und Parmaschinken, Kartoffelkroketten und gemischtem Salatteller</i>	€ 17,50	€ 14,00
<i>Hähnchenbrustfilet in Orangen-Kokos-Currysoße mit Basmatireis und Salatteller</i>	€ 17,50	€ 14,00
<i>Hähnchenbruststreifen mit frischen Champignons in Rahm, frisch geschabte Spätzle und Salatauswahl</i>	€ 17,50	€ 14,00

In den Preisen sind Mehrwertsteuer und Bedienung enthalten.



### Desserts

*Hausgemachte Rote Grütze mit  
Vanillesauce und -eis*

€ 6,50

*Crème Caramel mit Beerenragout und Früchten*

€ 7,50

*Kaiserschmarrn mit Apfelkompott und Vanillesoße*

€ 8,00

*Schokoladensoufflé an Vanillesoße- und eis mit frischen Früchten* € 7,50