

Zur Laterne

Speisekarte

Kleine Appetitanreger

Tagessuppe

✓ 7,90

Sprechen Sie unseren Service an

Gebackener Ziegenkäse

Wildkräutersalat | Preiselbeeren | Walnüsse

Balsamico-Dressing

✓ 13,90

Räucherlachs

Kartoffelrösti | Sahne-Meerrettich

Kaviar | Salat

14,90

Gebratene Garnelen

natives Olivenöl | Knoblauch

geschmolzene Tomaten | Chili

4 Stück - 14,90

6 Stück - 20,90

Zu unseren Vorspeisen servieren wir auf Wunsch gerne frisches Baguette

Wildschweinsülze

aus eigener Herstellung

Rote Zwiebeln | Schwarzbrot | Remoulade | Salat

10,90

✓ - Vegetarisch

Alle Preise verstehen sich in Euro und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer

Zur Laterne

Salat und mehr...

Salat Zur Laterne

*Wildkräuter- & Blattsalate der Saison | marinierte Rohkost
Tomaten | Gurken | geröstete Kerne | Obst | Brotchips
wahlweise mit unserem egetarischen Hausdressing
oder unser eganes Balsamicodressing*

15,50

Der Salat Zur Laterne ist optional buchbar. . .

- *mit Rumpsteakstreifen in Rosmarinöl gebraten* 24,90
 - *mit gebratenen Knoblauch- Chili- Garnelen* 24,90
 - *mit gegrilltem Lachsfilet* 24,90
 - *mit Schnitzel von der Sellerieknolle * 19,90
 - *mit gebackenem Ziegenkäse & Preiselbeeren * 19,90
 - *mit *Bratkartoffeln & Spiegelei* 19,90
- *Gerne auch als egetarische Option erhältlich ohne Speck*

Zu unseren Salatvariationen servieren wir Ihnen frisches Baguette.

Bunter saisonaler Beilagensalat

*wahlweise mit unserem egetarischen Hausdressing
oder unser eganes Balsamicodressing*

 5,90

Zu unseren Salatvariationen empfehlen wir Ihnen unseren . . .

*Rosé Garda Classico Rosa di Frati aus der Lombardei
Ein trockener Rosé mit einem zarten Lachsrosa im Glas.
Leicht und duftig mit delikater Frucht, Aromen von Weißdorn,
grünem Apfel & Mandeln. Erfrischend fruchtig und elegant mit
schönen ausbalanciertem Säurespiel.
Flasche - 33,50 / 0,2l Karaffe 9,50*

*Weitere Weine finden Sie in unserer Weinkarte,
sprechen Sie unseren Service an.*

Zur Laterne

Fang des Tages

*Lachsfilet auf der Haut gebraten
an feinem Senf- Dill- Sößchen,
Kartoffelpüree und jungen Blattspinat*
26,90

Zum Lachsfilet empfehlen wir Ihnen unseren . . .

*Ca dei Frati I Frati - Lugana aus der Lombardei
Der trockene Lugana duftet deutlich nach Birne, Aprikose und
kandierter Zitrusfrucht. Blütenduft, mineralischen Nuancen &
Mandelaroma flankieren die Frucht.
Flasche 33,50 / 0,2l Karaffe 9,50*

Vegetarische Spätzle

*Käsespätzle
mit zweierlei zartschmelzenden Käsesorten,
geschmelzten & gerösteten Zwiebeln,
dazu ein bunter Salat*
✓ 18,90

*Eierspätzle
mit Wald- & Wiesenpilzen in Rahm,
dazu ein bunter Salat*
✓ 18,90

Zu unseren Spätzlegerichten empfehlen wir Ihnen unseren . . .

*Riesling vom Weingut Prinz aus dem Rheingau
Ein trockener Riesling - rassig, mineralisch, zitrusfruchtig.
Das feine, mineralische Bouquet duftet nach Apfel, Quitte und Zitrus,
Grapefruit, Limette, Mandarine und einer feinen Kräuternote.
Flasche 0,75l -29,90 / 0,2l Karaffe 7,90*

✓ - Vegetarisch

Alle Preise verstehen sich in Euro und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer

Zur Laterne

Unsere Klassiker

*Zwiebelrostbraten vom Black Angus
serviert mit Schmorzwiebeln, kräftiger Bratenjus,
Bratkartoffeln & Speck-Prinzessbohnen
Rohgewicht ca. 250 gr.*

34,90

*Butterzarte Kalbsleber
mit gebräunten Zwiebeln und kräftiger Bratenjus,
rustikalen Kartoffelstampf, karamellisierten
Apfelspalten & Salat*

25,50

*Geschnetzeltes vom Rind nach „Züricher Art“
mit Wald- und Wiesenpilzen in Rahm
dazu Eierspätzle & Salat*

27,90

**Ofenfrische krosse Grillhaxe
mit rustikalem Kartoffelstampf, Riesling-
Sauerkraut und kräftiger Jus*

23,90 *Nur solange der Vorrat reicht!

*Himmel und Erde
gebratene Blutwurst mit Schmorzwiebeln,
an rustikalen Kartoffelstampf, kräftiger Bratenjus
und karamellisierten Apfelspalten*

19,50

*Endivien bürgerlich
Endivien untereinander mit frischem Stampf
von Landkartoffeln, Zwiebeln, Speck &
kross gebratene Blutwurst*

19,50

Zur Laterne

Unsere Schmorgerichte

*Ochsenbacken an Rotweinreduktion
mit rustikalen Kartoffelstampf
& Speck-Prinzessbohnen*

27,90

*Zarter Sauerbraten vom Rind
nach „Rheinische Art“ mit Rosinensößchen,
Kartoffelklößen und Apfelrotkohl*

24,90

*Rinderroulade „Zur Laterne“
gefüllt mit Senf, Speck, Zwiebeln & Gewürzgurke,
an kräftigem Barolosößchen,
Kartoffelklöße und Apfelrotkohl*

28,50

Zu unseren Schmorgerichten empfehlen wir Ihnen unseren. . .

*Mandus Primitivo di Manduria vom Weingut
Pietra Pura in Apulien*

*Ein trockener Rotwein, schon in der Nase ein Wein mit Tiefgang.
Das Bouquet ist reichhaltig und komplex, mit intensiven Aromen von
reifen Kirschen, Pflaumen und dunklen Beeren.*

*Hinzu kommen Noten von Gewürzen, Kakao und Vanille
Flasche 34,90 / 0,2l Karaffe 9,50*

oder unseren . . .

*Merlot trocken - vom Weingut Bender aus der Pfalz
Der trockene Merlot ist ein wahrer Gaumenschmeichler.
Volle Fruchtaromen von reifen roten und dunklen Beeren, Himbeere und
Kirsche, dazu gesellt sich ein angenehmer Touch
Früchtekuchen, sowie ein Hauch Schokolade.
Flasche -28,90 / 0,2l Karaffe 8,50*

Zur Laterne

Unsere Schnitzel Variationen

*Original Wiener Schnitzel vom Kalb
in Semmel- & Brezelpanade paniert, mit Zitronenecke
Wildpreiselbeeren, Pommes frites & Salat
Auf Wunsch gerne mit Wiener Garnitur „Zitrone & Sardelle“
29,50*

*Schnitzel „Zur Laterne“
in Semmel- & Brezelpanade paniert, mit Speck,
Schmorzwiebeln, Bratkartoffeln, einem Spiegelei & Salat*

- *vom Kalb 33,90*
- *vom Jungschwein 24,90*

*Cordon Bleu
in Semmel- & Brezelpanade paniert, gefüllt
mit Landschinken, Bergkäse & Emmentaler, dazu
servieren wir Bratkartoffeln & Salat*

- *vom Kalb mit Preiselbeeren 33,90*
- *vom Jungschwein 24,90*

*Schnitzel „Wiener Art“
in Semmel- & Brezelpanade paniert,
mit Zitronenecke, Pommes frites und Salat*

- *von der Sellerieknolle ✓ 21,90*
- *vom Jungschwein 21,90*

| | |
|--|-------------|
| <i>- Sauciere mit Wald- & Wiesenpilze in Rahm ✓</i> | <i>4,50</i> |
| <i>- Sauciere mit kräftiger Bratensauce</i> | <i>4,50</i> |
| <i>- Port. Mayonaise oder Ketchup ✓</i> | <i>1,00</i> |
| <i>- Port. Trüffelmayonaise ✓</i> | <i>1,50</i> |
| <i>- Wildpreiselbeeren ✓</i> | <i>1,50</i> |
| <i>- Änderung der Beilage von Pommes Frites.zu Bratkartoffeln oder Eierspätzle</i> | <i>2,00</i> |

✓ - Vegetarisch

Alle Preise verstehen sich in Euro und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer

Zur Laterne

Dessert

*Lauwarmes Schokokiuchlein
mit flüssigem Kern, Portweinpflaumen
& Bourbon Vanilleeis
9,90*

*Gebackener Apfelstrudel
mit Bourbon Vanilleeis und
Zimtzucker gepudert
9,90*

*Bourbon Vanilleeis
mit lauwarmen Portweinpflaumen
7,90*

*Sorbet Trilogie
Mango - Maracuja-, schwarze Johannisbeere-
und Zitronensorbet
9,90*

*Sorbet je Kugel
4,50*

| | |
|---|-------------|
| <i>Damengedeck 1</i> | |
| <i>Ein Espresso, eine Kugel Vanilleeis & 2cl. Baileys</i> | <i>7,90</i> |

| | |
|---|-------------|
| <i>Damengedeck 2</i> | |
| <i>Ein Cappuccino, zwei Pralinen & 2 cl. Amaretto</i> | <i>8,40</i> |

| | |
|--|-------------|
| <i>Herrengedeck 1</i> | |
| <i>Ein Espresso & 2cl. Pircher Williamsgeist</i> | <i>6,90</i> |

| | |
|--|--------------|
| <i>Herrengedeck 2</i> | |
| <i>Ein Espresso, zwei Pralinen & 0,2cl Grappa di Barollo</i> | <i>11,90</i> |