

Vorspeisen

Starters

<p>Kleiner Beilagensalat <i>Small side salad</i></p>	<p>€ 3,90</p>
<p>Herbstrolle von Ziegenkäse & Feigensenf an Feldsalat mit hausgemachtem Kürbis - Dattel Chutney ^{A1,7,1,3,2,4,6,J} <i>Autumn roll filled with goat´s cheese & fig mustard on lamb´s lettuce with homemade pumpkin - dates chutney</i></p>	<p>€ 8,50</p>
<p>Tatar von frischen Pilzen verfeinert mit Walnüssen dazu ein Kräuter Dip mit Trauben & knusprige Crostini ^{H3,7,A1} <i>Fresh mushrooms tatar refined with walnuts, herb dip with fresh grapes & crostini</i></p>	<p>€ 9,50</p>
<p>Marinierter Lachs im Noriblatt auf Mini Rösti & Wasabi Schaum ^{A1,2,3,4,5,} <i>Marinated salmon wrapped in a nori leaf on mini rösti & wasabi foam</i></p>	<p>€ 9,90</p>
<p>Feldsalat mit luftgetrocknetem Schinken vom Wildschwein, Kirschtomaten, Parmesan & Kürbiskern Öl Dressing ^{1,2,3,7} <i>Lamb´s lettuce with air dried wild boar ham, cherry tomatoes, parmesan & pumpkin seeds dressing</i></p>	<p>€ 10,50</p>

Suppen

Soups

<p>Suppe des Tages <i>Soup of the day</i></p>	<p>€ 5,50</p>
<p>Süßkartoffel Cremesuppe mit Kokosmilch, frischem Koriander & Ingwer Schaum ^G <i>Sweet potatoes soup with coconut milk, fresh coriander & ginger foam</i></p>	<p>€ 5,90</p>

Salate

Salads

<p>Großer gemischter Blattsalat der Saison mit Preiselbeer Dressing <i>Large mixed leaf salad of the season with cranberry dressing</i></p>	
<p>mit gebackenem Camembert ^{A1,1,3,G} <i>with baked camembert</i></p>	<p>€ 12,50</p>
<p>mit gebratenen Hähnchenbrust Streifen <i>with roasted chicken stripes</i></p>	<p>€ 13,50</p>
<p>mit gebratenem Fischfilet des Tages <i>with roasted fish fillet of the day</i></p>	<p>€ 13,90</p>

Pasta & Vegetarisch

Pasta & Vegetarian

- Spaghetti von Karotten & Zucchini mit Ziegenkäse,
Avocado & gerösteten Pinienkernen ^{G,A1,H} € 9,90
Spaghetti of carrots & zucchini with goat´s cheese, avocado & roasted pine nuts
- Hausgemachte Gruyère Semmelknödel auf Blattspinat & Nussbutter € 11,90
Homemade Gruyère cheese bread dumplings on leaf spinach & nut butter^{A1,C,G,3}
- Strozzapreti in Waldpilz Rahmsauce mit Ricotta & Kirschtomaten € 12,50
Strozzapreti pasta with wild mushrooms cream sauce, ricotta & cherry tomatoes^{A1,G,1,2,3,6}

Fisch

Fish dish

- Gebratener Zander auf cremiger Rahmpolenta
an Zitronen - Pfeffer Sauce & Mangold Gemüse ^{D,G,1,3} € 17,90
Roasted pike-perch on creamy polenta with lemon - pepper sauce & swiss chard
- Gegrillte Medaillons vom frischen Thunfisch € 20,90
 auf Radicchio Risotto & Honig - Balsamico Sauce ^{D,1,3,6}
Grilled fresh tuna fish medallions on radicchio risotto & honey- balsamic sauce

Fleisch

Meat dishes

- Kotelett vom Iberico Schwein mit „Cafe de Paris“ Butter € 17,90
 dazu glasierte Kräuterkarotten & violette Kartoffeln ^{D,1,3,6}
Iberico pork chop with „Café de Paris“ butter, glazed herb carrots & purple potatoes
- Rosa gebratene Entenbrust an lauwarmen Kartoffel-Linsensalat € 18,90
 dazu hausgemachtes Kumquat Chutney ^{1,2,3,6}
*Pink roasted duck breast on lukewarm potato - lentil salad
 served with homemade kumquat chutney*
- Kalbsleber in Butter gebraten mit glasierten Apfelscheiben,
gerösteten Zwiebeln & Kartoffelpüree ^{1,2,3} € 19,90
Calf´s liver roasted in butter with glazed apple slices, roasted onions & mashed potatoes
- Gegrilltes 300g Rib Eye Steak an Barolo Jus, € 28,90
 dazu Pommes Macaire & sautierte Waldpilze ^{G,C,1,2,3}
Grilled 300g rib eye steak on Barolo jus with Pommes Macaire & sautéed wild mushrooms

Dessert

Dessert

<p>Apfel - Zimt Ragout mit Calvados verfeinert in einem hausgemachten Crêpe & Bourbon Vanille Eis ^{A1,C,G,1,2,3,6} <i>Apple - cinnamon ragout refined with Calvados in a homemade crêpe & Bourbon vanilla ice cream</i></p>	<p>€ 5,90</p>
<p>Lauwarmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern serviert mit Chili - Sauerkirsch Kompott ^{A1,C,G,1,2,3,4,6} <i>Little lukewarm chocolate cake with a flowing stone served with chili - sour cherries compote</i></p>	<p>€ 6,50</p>
<p>Dessert Variation des Tages <i>Dessert variation of the day</i></p>	<p>€ 6,90</p>
<p>Käseauswahl mit Feigensenf & Trauben ^{G,J,1,2,3,4,6} <i>Cheese selection with fig mustard & grapes</i></p>	<p>€ 12,90</p>

Das Team vom City Hotel wünscht Ihnen
 einen angenehmen Aufenthalt und guten Appetit!
 Alle Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer und Bedienung.

*The City Hotel Team wish you a pleasant stay and enjoy your meal!
 All prices are inclusive VAT and service.*

Zusatzstoffe:

1= mit Konservierungsstoff, 2= mit Geschmacksverstärker, 3= mit Antioxidationsmittel,
 4= mit Farbstoff, 5= mit Phosphat, 6= mit Süßungsmittel, 7= koffeinhaltig, 8= chininhaltig, 9=geschwärtzt, 10=enthält Phenylalaninquelle

Enthält folgende Allergene:

A= glutenhaltiges Getreide (Weizen1, Roggen2, Gerste3, Hafer4, Dinkel5, Kamut6, Hybridstämme7)
 B= Krebstiere
 C= Eier
 D= Fisch
 E= Erdnüsse
 F= Soja
 G= Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose)
 H= Schalenfrüchte (Mandel1, Haselnuss2, Walnuss3, Cashew4, Pecannuss5, Paranuss6, Pistazie7, Macadamianuss8 und Queenslandnuss9)
 I= Sellerie
 J= Senf
 K= Sesamsamen
 L= Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l
 M= Lupinen
 N= Weichtiere