

Vorspeisen

Starters

Weißer Tomatensuppe mit Ricottanocken und frischen Kräutern ^{A, D, I, E}	7,50€
<i>White tomato soup with rocket dumplings and fresh herbs</i> ^{A, D, I, E}	
Bärlauchsüppchen mit sautierten Eismeerkrabben ^{B, C, D, I}	8,50€
<i>Wild garlic soup with sautéed snow crab</i> ^{B, C, D, I}	
Gebackene Ziegenkäsetaler im schwarzen Sesammantel auf Salatbeet mit Feigensauce ^{D, F, I}	9,50€
<i>Baked goat's cheese rounds coated in black sesame seeds on a bed of salad with fig sauce</i> ^{D, F, I}	
Sommerlicher Salat mit gebratenen Tranchen vom St. Pierre in Barbecue Marinade und Passionsfrucht vinaigrette ^B	12,50€
<i>Summer salad with pan-fried John Dory in barbecue marinade and passionfruit vinaigrette</i> ^B	
Kalbscarpaccio gewürzt mit Sanchopfeffer und Himalayasalz dazu Basilikumpesto und Weissbrotchips ^I	12,50€
<i>Veal Carpaccio spiced with Sancho pepper and Himalayan salt served with basil pesto and crispy bread thins</i> ^I	

Klassiker

Classics

Clubsandwich ^{A, I, L} mit krossem Speck, Spiegelei ^A , gebratener Putenbrust, Tomaten, Gurken und Süßkartoffelpommes ^{1,7}	15,50€
<i>Club sandwich</i> ^{A, I, L} with crispy bacon, fried egg ^A , fried turkey breast, tomato, cucumber, served with sweet potato fries ^{1,7}	
Park Inn Burger ^{A, E, I, L} – 200g reines Rinderhackfleisch im Briochebrötchen mit Speck, Käse, Guacamole und Barbecuesauce, dazu Krautsalat und Steakhousefries mit schwarzem Pfeffer ^{0,1,3,7}	17,50€
<i>"Park Inn Burger"</i> ^{A, E, I, L} - 200 g minced prime beef in a brioche bun with crispy bacon, cheese, guacamole and barbecue sauce, served with coleslaw and steakhouse fries with black pepper ^{0,1,3,7}	
Park Inn's Best ^{A, D, I, B, 2}	11,50€
Romana Salat mit Putenstreifen, Parmesan und Croûtons, mariniert mit Ceasardressing	
<i>Romana lettuce with stripes of turkey, parmesan and croutons, marinated with ceasar dressing</i> ^{A, D, I, B, 2}	
Feuriges Chili Con Carne mit zweierlei Bohnen und Mais, dazu Weissbrot, Sour Cream und Beilagensalat ^{D, I, 2, 7}	13,50€
<i>Fiery Chili con carne with two types of beans and sweetcorn, served with white bread, sour cream and a side salad</i> ^{D, I, 2, 7}	

Vegetarische & Pasta Gerichte

Vegetarian & Pasta dishes

Hausgemachte Bärlauchtagliatelle in Butter geschwenkt mit glasiertem Gemüse und Safranschaum ^{A, D, I}	14,50€
<i>Homemade wild garlic tagliatelle tossed in butter with glazed vegetables and saffron foam</i> ^{A, D, I}	
Waldpilze in leichtem Knoblauch-Kräutersahneschaum mit gebackenen Brezenklößchen und bunten Salat ^{D, I, 3}	16,50€
<i>Wild mushrooms in a light garlic and herb cream foam with baked pretzel dumplings and a colourful salad</i> ^{D, I, 3}	
Penne mit Tomaten-Gemüsesauce, dazu Grana Padano und geschmorte Kirschtomaten ^{D, E, I}	12,50€
<i>Penne with tomato – vegetables sauce served with grana padano and braised cherry tomatoes</i> ^{D, E, I}	

Hauptgerichte

Main Dishes

Auf Heu und Rotwein gegartes Rinderfilet mit Kartoffelgratin und Speckbohnen, dazu hausgemachte Knoblauch- Kräuterbutter ^{D,I,3} **28,50€**

Beef tenderloin cooked on hay with red wine served with potato gratin, green beans wrapped in bacon and homemade garlic and herb butter ^{D,I,3}

Gebratene Barbarieentenbrust auf glasierten Lauchzwiebeln, Getrübeltetes Kartoffelpüree und Schalottenglace ^{D,K} **25,50€**

Roast barbarie duck breast served with glazed spring onions, truffled potato purée and shallot glaze ^{D,K}

Bayerischer Weißwurstburger im Laugenbrioche mit Senfsauce, Emmentaler Käse, Salat, Tomate und Gurke dazu hausgemachter Kartoffelsalat ^{A, D, I, L} **16,50€**

Bavarian Weisswurst (white sausage) burger in a pretzel dough brioche with mustard, lettuce, emmentaler cheese, tomatoes and cucumber served with homemade potato salad ^{A, D, I, L}

Gegrilltes Lachssteak mit Zitronenbutter auf Duftreis und sautierten Zuckerschoten ^{B,D} **19,50€**

Grilled salmon steak with lemon butter on a aromatic rice and sautéed sugar snap peas ^{B,D}

Seeteufelspieß auf mediterranem Gemüse, dazu Rote Gnocchi und Kerbelpesto ^{A,B,I} **26,50€**

Anglerfish skewer served with Mediterranean vegetables, red gnocchi and chervil pesto ^{A,B,I}



Ragout vom Jura Distel Lamm in Zitronensauce Mit Orientalischen Cous Cous und glasierten Gemüse ^{I,L} **24,50€**

Lamb ragout with lamb from the Jura region in lemon sauce served with oriental couscous and glazed vegetables ^{I,L}

Desserts

Desserts

Warmer Käse – Tonkabohnenkuchen mit zweierlei Schokoladensauce und frischen Früchten ^{A, D, I, 7} **8,50€**

Warm tonka bean cheesecake with two types of chocolate sauce and fresh fruit ^{A, D, I, 7}

Schokoladenküchlein mit Rumtopfrüchten und Vanilleeis ^{A, D, I,} **6,50€**

Little chocolate cake with rum pot fruits and vanilla ice cream ^{A, D, I}

Geeister Kaiserschmarrn mit gerösteten Mandeln und heißen Kirschen ^{A, D, I,} **6,50€**

Iced Kaiserschmarrn (sugared pancakes) with roasted almonds and hot cherries ^{A, D, I,}

Käseauswahl ^{D, E, K} **mit Trauben und Nüssen, dazu eine Brotauswahl** ^{I, J, O} **und Butter** ^{D, 1} **12,50€**

Selection of cheeses ^{D, E, K} *with fruits and nuts served with a selection of breads* ^{I, J, O} *and butter* ^{D, 1}