

Leckerei für Zwei

Entrecôte Double

*Doppeltes Zwischenrippenstück
vom Black Angus Rind*

ca. 500gr

mit Sauce Béarnaise, Portweinjus
gebratenem Gemüse
und getrüffeltem Parmesan-Pommes frites

-in 2 Gängen serviert-
pro Person sechsundvierzig

Flair-Menü

Warmgeräucherter Fjordlachs
mit Honig-Senfsauce und Kartoffel-Radieschen-Salat

Klare Ochsenkraftbrühe
mit Eierstich und Dinkelflädle

Badischer Zwiebelrostbraten vom Weiderind
mit Rotweinjus, geschmelzter Maultasche
buntem Gemüse und Petersilienknöpfe

Apfelküchle mit Vanillesauce
und Bockbier-Pfirsichsorbet

Pro Person Menü komplett
Pro Person Menü ohne Suppe

sechzig
fünfzig

Vegetarisches Flair-Menü

Kartoffel-Cous Cous-Bällchen mit Limetten-Joghurt
Aubergine, Salatherz und Granatapfelvinaigrette

Kürbissamtuppe
mit Kürbis-Ziegenkäse Dünne

Erbsen Ravioli mit Bergkäse, Steinpilzen
Saubohnenkernen und Steinpilz-Schaum

Züricher Schokoladentarte mit Rotweibirne
Birensorbet und Tonkabohnen Eis

Pro Person Menü komplett
Pro Person Menü ohne Suppe

fünfundfünfzig
fünfundvierzig

Vorspeisen

Bunter Gartensalat mit Sprossen und Kernen neun

Kartoffel-Cous Cous-Bällchen
mit Limetten-Joghurt, Aubergine
Salatherz und Granatapfelvinaigrette vierzehn

Kalbskopf -Züngle und -Bries
mit Sauce Tatar, Kürbisvinaigrette
und gebackenen Kartoffelscheiben sechzehn

Warmgeräucherter Fjordlachs
mit Honig-Senfsauce und Kartoffel-Radieschen-Salat vierzehn

Suppen

Kürbissamtsuppe
mit Kürbis-Ziegenkäse Dünne zwölf

Klare Ochsenkraftbrühe
mit Eierstich und Dinkelflädle zehn

Hauptgänge Vegetarisch

Erbsen Ravioli mit Bergkäse
Steinpilzen, Saubohnenkernen
und Steinpilz-Schaum

sechszwanzig

Kaspressknödel mit Kürbissauce
und Wirsing-Gemüse

sechszwanzig

Omas Küche

Geschmorte Kalbsherzen mit Steinpilzen
sauren Bohnen und Hefeknöpfe

vierundzwanzig

Bolognese vom Eschinger Reh
mit Steinpilzen, Rucola, Burrata
und Butternudeln

vierundzwanzig

Klassisches Wiener Schnitzel vom Kalb
mit kaltgerührten Preiselbeeren
und Kartoffelsalat oder Pommes Frites
Sauce auf Wunsch drei Euro Aufpreis

vierunddreißig

Hauptgänge Fisch

Im Ganzen gebratene Schwarzwald Forelle
mit Mandelbutter und Petersilienkartoffeln

achtundzwanzig

Wutachtäler Bachsaiblingsfilet
mit Kapern-Beurre Blanc, Blattspinat
und Kürbis-Arancini

zweiunddreißig

Hauptgänge Fleisch

Badischer Zwiebelrostbraten vom Weiderind
mit Rotweinjus, geschmelzter Maultasche
buntem Gemüse und Petersilienknöpfe

achtunddreißig

Geschmorte Lammhaxe „Provencal“
mit buntem Bohnengemüse
und Kartoffel-Gratin

vierunddreißig

Rehrücken aus Eschinger Jagd
mit Selleriepüree, Balsamico-Kirschen
Wirsing und Haselnuss-Gnocchi

zweiundvierzig

Desserts

Züricher Schokoladentarte mit Rotweibirne, Birnensorbet und Tonkabohnen Eis	zwölf
Apfelküchle mit Vanillesauce und Bockbier-Pfirsichsorbet	zwölf
Klassischer Bananensplit	zehn
Variation hausgemachter Sorbets	zehn
Gemischtes Eis mit Sahne (Creme Eis vom Vogtshof in Tannheim)	neun
Kugel Eis (Vanille, Schokolade, Haselnuss oder Erdbeere)	vier
Kugel hausgemachtes Sorbet	vier

*Über Allergene und Zusatzstoffe informieren Sie gerne unsere
Mitarbeiter*

Traditionelle Vesper-Zeit

Montag bis Donnerstag

Badischer Wurstsalat mit Zwiebeln
mit Brot
mit Brägele

vierzehn
achtzehn

Schweizer Wurstsalat mit Käse und Zwiebeln
mit Brot
mit Brägele

vierzehn
achtzehn

Schwarzwälder Schinkenvesper vom Holzbrett
bunt garniert mit Butter und Brot

sechzehn

Großer bunter Gartensalat
mit Hähnchenbruststreifen

achtzehn

Hausgemachte Maultaschen
mit Zwiebelschmelze und Kartoffel-Gurkensalat

zweiundzwanzig