

Unser Schwarzwaldkärtle

Hausgemachte Käsespätzle mit frischem Bergkäse und Röstzwiebeln	15,50
Schweizer Wurstsalat ^{*1,2,3,4,5} mit Brot	12,50
Paniertes Schweineschnitzel "Wiener Art" mit Kartoffelsalat	14,50
Schwarzwälder Tapa Platte Bibiliskäse, Schäumele, Wurstsalat, Schwarzwälder Schinken, Käsespätzle und Kartoffelsalat	23,00
Badisches Ochsenfleisch an Meerrettichsauce mit Wirsinggemüse und Dampfkartoffeln	21,00
Rosa gebratenes Rindersteak mit Chili -Kräuterbutter und Pommes Frites	25,00
Kutteln in Riesling Rahm mit Kartoffelrösti	17,00
Geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich, Toast und Salat umlegt	17,00
2 Schwarzwälder geräucherte Bauernwürste mit Zwiebelsauce und Kartoffelsalat	15,00

Aperitif

Gläschen Winzersekt WG Laufen	0,1	6,90
Aperol „Spritze“	0,2	7,50
Roséwein Tonic WG Laufen	0,2	6,50

Vorspeisen und Süpple

als Beilage/Vorsp.

Gemischter Salate der Saison	6,00/8,50
Lachs Kräuterquarkröllchen mit schwedischer Honig – Dill – Senfsauce	18,00
Rote Bete Carpaccio mit mariniertem Feta Käse	16,00
Ochsenkraftbrühe mit Fleisch und Nudeln	6,50
Bärlauchcremesüppchen mit Räucherlachs	7,50

Unsere Currys

..... mit Linsen, Lamm , Kartoffeln und Zitrone	19,50
..... mit Thai Asia Gemüse, Glasnudeln, Sojasauce und knuspriger Ente	22,50
..... mit China Gemüse, Jasminreis, gebratenem Lachs unter der Wasabi Kruste und Hoisinsauce	26,00

Hauptgang

Cordon Bleu vom Schweinerücken
mit rohem Schinken,
Bergkäse und Brägele 19,00

Schwarzwälder Platte
Schweinemedailon, Geräucherte Bauernwurst,
Schäufele mit Champignons in Rahm,
Marktgemüse und hausgemachte Spätzle vom Brett 22,00

Holzfällersteak vom Schweinenacken an
Zwiebeljus, mit Speck, Brägele und Röstzwiebeln 18,00

Geschmortes **Lammhäxle** an Rosmarinjus
mit Speckböhnchen und Kartoffel Gratin 26,00

Portion ofenfrische halbe **Ente** im eigenen Saft,
dazu Rotkraut und Kartoffelknödel 26,00

Zürcher **Kalbsrahmgeschnetzeltes**
mit Steinchampignons in Rahm,
Gemüse und hausgemachten Kartoffelrösti 27,00

Zwiebelrostbraten vom Rinderrücken
mit Speckböhnchen und Brägele 29,00

In Mandelbutter gebratene **Forellenfilets**
mit Dampfkartoffeln und
kleinem gemischtem Salat 25,00

Pochierter **Edelfischteller**
an Safranschaum
mit Blattspinat und Jasminreis 32,00

.

Unsere Süße Verführung

Schwarzwälder **Kirschtorte** im Glas 9,50

Sorbet Variation
mit frischen Früchten 9,00

Hausgemachte **Mousse au Chocolat**
mit Vanille begleitet 12,00

Affogato
Espresso mit Vanilleeis 5,50

🌱 **Veganes Birnen** Pana Cotta an Cassis - Coulis 7,50

Rhabarber - Erdbeerkompott
mit Zitroneneis 8,00

Eis Karte

1 Kugel Sorbet Zitrone, Cassis, Mango 2,50

1 Kugel Eis Vanille, Schoko, Joghurt 2,00

Portion **Sahne** 1,00

„Colonel“
Zitroneneis mit Wodka 6,50

Schwarzwaldbecher
Schokoladen und Vanille Eis,
mit gebunden Kirschen und Sahne
(Kirschwasser extra) 8,90

Früchtebecher
Vanille und Fruchteis
mit frischen Früchten und Sahne 8,90

Vegetarisch

Hausgemachte **Bärlauch Knödel**
mit Steinchampignons in Rahm
und geriebenem Bergkäse 19,50

Gebratene **Aubergine** im Parmesanmantel
an Tomatensauce und breiten Nudeln 19,50

Vegan

Mit Cous – Cous gefüllte **Paprikaschote**
an Tomatencreme 17,50

Gemüseterrine
auf Linsenragout mit Bärlauch Pesto 18,50

Unser Stüble Menü

Bärlauchcremesüppchen
mit Räucherlachs

Zarte **Kalbroulade** auf Spargelgemüse
in Rahm und feinen Nudeln

Lauwarmes **Rhabarber Erdbeerkompott**
mit Vanilleeis

€ 32,00

dazu empfehlen wir...ein viertele

25er Weiser Burgunder
QBA trocken,
Weingut Bercher, Burkheim

€ 7,00

