

Vorspeisen

**Tomaten-Gurken-Carpaccio in Balsamico – Glace
mit Fetakäsewürfel und Ciabatta**

5,80 €



Melone mit Schwarzwälder Schinken

6,00 €



Suppen

Gulaschsuppe mit Brot

5,30 €



Ochsenbouillon mit Markklößchen

4,00 €



Frei von:

**Hühner-
Eiweiss**



**Milch-
Eiweiss**



Milchzucker



**Fisch-
Eiweiss**



Gluten



Glutamat



Nüssen



Sojaweiiss



Vegetarische Gerichte

„Hirtensalat“

*verschiedene Blattsalate, Feta Käsewürfel,
Tomaten, mit Olivenöl und Weißweinessig,
Toastbrot*

7,80 €



*Pfifferlinge in Schnittlauchsahne auf
Schweizer Rahm – Nüdeli*

11,00 €



Heisses aus der Pfanne

*Zarte Putenbrustfilets, unter der Pfirsichhaube,
mit Sauce Choron, auf Reistimbale*

12,80 €

(kleine Portion) 9,80 €



*Entrecôte vom Weiderind mit Kräuterbutter,
Farmerkartoffeln, und Kirschtomaten auf
Zucchinischeiben*

17,80 €

(kleine Portion) 14,80 €



*Schweinemedallions mit frischen Pfifferlingen,
Semmelknödel und Brokkoliblüten
in Mandelbutter*

16,50 €

(kleine Portion) 13,50 €



Frei von:

**Hühner-
Eiweiss**

**Milch-
Eiweiss**

Milchzucker

**Fisch-
Eiweiss**

Gluten

Glutamat

Nüssen

Sojaeiweiss



Heisses aus der Pfanne

**Jungschweinsrückensteak mit Sc. Béarnaise,
Kartoffel-Tomaten-Türmchen, Salate der Saison** **13,80 €**
(kleine Portion) **10,80 €**



**Rostbraten vom heimischen Weiderind mit
knusprigen und frischen Zwiebeln,
geschmelzte Eierspätzle und bunter Salatteller** **17,30 €**



Fischgericht

**Schwarzwälder Gebirgsbachforelle,
in Mandelbutter gebraten,
Schnittlauchkartoffeln und Blattsalate** **15,50 €**



Frei von:

**Hühner-
Eiweiss**



**Milch-
Eiweiss**



Milchzucker



**Fisch-
Eiweiss**



Gluten



Glutamat



Nüssen



Sojaweiweiss



Pfifferlingspezialitäten

Pfifferlingsragout im Speckpfannkuchen

9,80 €



**Pfifferlinge in Schinkensahne,
mit Schwarzwälder Speck-Semmel-Knödel**

11,30 €



Desserts

**Bourbon Vanilleeis
auf Melonenragout**

3,50 €



**Schokoladeneis
auf Waldbeerengrütze
mit Chilliuntermalung**

3,50 €



**Ein Glas Sekt
mit Cassis- oder Birnen-Sorbet**

3,50 €



Frei von:

**Hühner-
Eiweiss**



**Milch-
Eiweiss**



Milchzucker



**Fisch-
Eiweiss**



Gluten



Glutamat



Nüssen



Sojaweiiss



Nachmittags- und Nachtschwärmerkarte

**Geräuchertes Forellenfilet aus dem Eulersbach,
Sahnemeerrettich, Toast und Butter** **7,80 €**



Toast „Hawaii“ mit Salatgarnitur **8,90 €**



Gulaschsuppe mit Brot **5,30 €**



Käsespätzle mit kleinem gemischtem Salatteller **9,80 €**



**Winterhalderplatte
(Hausmacher Wurst, Schwarzwälder Schinken,
Käse und Obstler),
mit Brot und Butter** **10,80 €**



Frei von:

**Hühner-
Eiweiss**

**Milch-
Eiweiss**

Milchzucker

**Fisch-
Eiweiss**

Gluten

Glutamat

Nüssen

Sojaeiweiss



Nachmittags- und Nachtschwärmerkarte

Wurstsalat mit Brot

6,80 €



Ochsenmaulsalat mit Brot

7,10 €



**Belegtes Brot wahlweise mit:
Schwarzwälder Schinken, gekochtem Schinken,
Hausmacher Wurst oder Salami**

5,00 €



Käseplatte mit Brot und Butter

10,80 €



Käsebrot, reich garniert

5,00 €



Frei von:

**Hühner-
Eiweiss**

**Milch-
Eiweiss**

Milchzucker

**Fisch-
Eiweiss**

Gluten

Glutamat

Nüssen

Sojaeiweiss

