



VORSPEISEN

Teller oder Platten

Verschiedene Vorspeisen

Wir fertigen Ihnen auch gerne Vorspeisen nach Ihren eigenen Wünschen an.
Fragen Sie einfach.

Alle Preise
zuzüglich der
gesetzlichen
Mehrwertsteuer

Schwarzwälder Schinken mit Radieschen- Salat und Baguette	8,00 €
Krabbencocktail mit Baguette	13,50 €
Flusskrebse in „Thousand Island“ Dressing mit Baguette	16,00 €
Geräucherter Lachs, Forelle, Rosmarinschinken, Serano-Schinken mit Melone Leichter Waldorfsalat, Meerrettichsahne und Baguette. Angerichtet als Vorspeisenteller o. auf Platten serviert	18,50 €
Geräucherter Lachs mit Rösti und Creme fraîche	16,50 €
Frühstücksplatte mit Räucherlachs, Heringsalat, Schinken, Wurstausswahl und Käseauswahl, 2 Dips und Partybrötchen	12,00 €

Alle Preise
zuzüglich der
gesetzlichen
Mehrwertsteuer

Quiche Lorraine / 12 Teile	21,00 €
Quiche mit Lauch / 12 Teile	21,00 €
Quiche mit Tomaten-Schafskäse / 12 Teile	22,50 €
Quiche mit mit Lachs / 12 Teile	26,00 €
Schinkentorte	25,00 €



A close-up photograph of a white ceramic bowl filled with a smooth, vibrant orange-red tomato soup. The bowl is garnished with a small sprig of fresh green basil leaves. The bowl sits on a matching white saucer. In the background, there are several bright red cherry tomatoes on their green vine, and a bunch of fresh basil leaves. A piece of rustic bread is visible in the top left corner. The entire scene is set on a wooden surface with a red and white checkered cloth partially visible at the bottom.

FEINE SUPPEN

und Eintöpfe

Verschiedene Suppen

Alle Preise
zuzüglich der
gesetzlichen
Mehrwertsteuer

Rinderkraftbrühe mit Markklößchen und Gemüsestreifen	4,00 €
Badische Hochzeitssuppe	4,00 €
Klare Hühnersuppe	4,00 €
Tomatensuppe	4,00 €
Lauchcremesuppe	4,00 €
Brokkolirahmsuppe	4,00 €
Kartoffelrahmsuppe	4,00 €
Karottensuppe mit Ingwer	4,00 €
Kürbiscremesuppe	4,00 €
Gulaschsuppe nach ungarischer Art	6,50 €
Forellenrahmsuppe	7,00 €

Eintöpfe

Alle Preise
zuzüglich der
gesetzlichen
Mehrwertsteuer

Minestrone	4,00 €
Chili con Carne mit Crème Fraîche	7,50 €
Chili sin Carne mit Crème Fraîche	7,00 €
Gemüse Eintopf vegetarisch	6,50 €
Bollito Misto mit Salsa verde	11,00 €
Bouillabaisse	18,00 €





HAUPTGERICHTE

mit Beilagen

Hauptgerichte vom Schwein

Ab 10 Personen. Im Preis enthalten sind die Beilagen, Gemüse und bunter Blattsalat.
Gerne helfen wir bei der Zusammenstellung.

Alle Preise
zuzüglich der
gesetzlichen
Mehrwertsteuer

Paniertes Schweineschnitzel mit Jägersoße	13,00 €
Schweinerollbraten mit Bratensoße	13,00 €
Schweinebraten mit Kruste und Bratensoße	13,50 €
Schweinegeschnetzeltes „Züricher Art“	13,50 €
Schweinesteak-Berner Art mit Käsesoße gratiniert	13,50 €
Cordon bleu vom Schwein mit Rahmsoße	15,00 €
Schweinemedailon mit Pfeffer- oder Champignonrahmsoße	16,00 €

Hauptgerichte vom Rind

Alle Preise
zuzüglich der
gesetzlichen
Mehrwertsteuer

Ungarischer Gulasch	13,00 €
Rinderhüfte mit Burgundersoße	16,50 €
Zwiebelrostbraten	17,00 €
Rinderroulade mit Schinken und Gurke gefüllt	17,00 €
Tafelspitz mit Meerrettichsoße	18,00 €
Sauerbraten	18,50 €
Roastbeef im Ganzen gebraten	20,00 €
Rinderfilet im Ganzen gebraten mit Calvadossoße	28,00 €



Hauptgerichte vom Kalb

Ab 10 Personen. Im Preis enthalten sind die Beilagen, Gemüse und bunter Blattsalat.
Gerne helfen wir bei der Zusammenstellung.

Alle Preise
zuzüglich der
gesetzlichen
Mehrwertsteuer

Kalbsröllchen in Rahmsoße	18,50 €
Gefüllte Kalbsbrust nach Omas Art	15,50 €
Kalbsrahmbraten	16,00 €
Züricher Kalbgeschnetzeltes	15,50 €

Hauptgerichte vom Geflügel

Alle Preise
zuzüglich der
gesetzlichen
Mehrwertsteuer

Putencordon bleu	14,50 €
Putensteak mit Curryrahmsoße	14,00 €
Panierte Putenschnitzel an Tomaten- oder Rahmsoße	13,50 €
Putenrollo mit mediterranem Gemüse und Schafskäse gefüllt	14,00 €
Putengeschnetzeltes mit Ananas und Curry	13,00 €
Hähnchenroulade gefüllt mit Spinat und Käse	18,00 €

Hauptgerichte vom Wild

Alle Preise
zuzüglich der
gesetzlichen
Mehrwertsteuer

Rehkeule mit Wildrahmsoße und Preiselbeeren	20,00 €
Ragout vom Hirsch mit Pfifferlingen	18,00 €
Wildschweinbraten aus der Keule mit Specksoße	17,00 €





Hauptgerichte vom Lamm

Alle Preise
zuzüglich der
gesetzlichen
Mehrwertsteuer

Lammbraten provencial mit Rosmarinsoße	18,00 €
Lammragout	16,00 €
Lammkrone mit Kräuterkruste	27,00 €

Hauptgerichte aus Fluss und Meer

Alle Preise
zuzüglich der
gesetzlichen
Mehrwertsteuer

Lachsfilet auf Wurzelgemüse mit Rieslingsoße	17,00 €
Zanderfilet auf Blattspinat	17,00 €
Gebackener Steinbeißer an Senf-Sahne-Soße	17,50 €
Rotzungenröllchen mit Lachsfarce an Proseccorahm	18,00 €
Edelfisch-Variation (Lachs, Seeteufel, Steinbeisser, Garnelen) an Proseccorahm	24,00 €
Paniertes Seelachsfilet mit Remouladensoße	14,00 €

Beilagen (im Preis enthalten)

...aus der Kartoffel Kartoffelgratin, Rösti, Majoran Kartoffeln, Sauerrahm-Kartoffel-Pfanne, Kartoffelsalat, Kartoffelschnitzen, Kroketten, Bratkartoffeln
...Nudeln Tagliatelle, Butternudeln, Spätzle, Spaghetti
...Knödel Schneebällchen, „Hoorische“, Serviettenknödel, Semmelknödel
...Reis und Maisgries Langkornreis, Wildreis, Basmatireis, Duftreis, Gnocchi, Tomatenpolenta
Gemischtes Gemüse, Gemüsegratin, Bunter Blattsalat



DESSERTS

Obst und Käse

Desserts

Wir bieten unter anderem auch viele saisonale Angebote. Bitte fragen Sie nach.

Alle Preise
zuzüglich der
gesetzlichen
Mehrwertsteuer

Rote Grütze mit Vanillesoße	4,50 €
Vanille Eis mit heißen Himbeeren	5,50 €
Bayrische Creme mit Himbeermark	6,50 €
Ricottamousse mit Chiantikirschen	5,00 €
Panna cotta mit Fruchtsoße	6,50 €
Tiramisu	7,00 €
Mousse au chocolat	6,50 €
Obstsalat aus frischen Früchten	6,00 €
Verschiedene Parfaits	7,00 €
Mini Dessert nach Wahl ab 10 Stück je Sorte	2,20 €
Obstplatte fingerfertig ab 10 Portionen	3,00 €

Käse

Alle Preise
zuzüglich der
gesetzlichen
Mehrwertsteuer

Käsepralinen Portion 4 Stück	4,00 €
Käsespieße groß pro Stück	2,50 €
Käsespieße klein pro Stück	1,50 €
Käseplatte mit Obst	6,50 €
Käseplatte mit Snacks und Obst (Französische Auswahl)	8,00 €

