



SCHWARZWALD

BROTTORTE 4,5,9 8,8

Frischkäse im Piccolo 4,8
Bauernbrot, Meerrettich,
gebratener Speck und Zupfsalat

RINDERSÜLZE 2,4,5,9 14,-

auf Rauchforellensauce
mit Pfifferling und Salat

KALBFLEISCHKÜCHLE 14,8

auf grünen Rahmkartoffeln

RINDFLEISCHSALAT 4,5,9 15,8

mit Zitronenblätter und
Curry rassig gewürzt

oder einen

4,5,6,7,12

WURSTSALAT >NACKIG<

mit oder ohne KÄSE 8,4

WURSTSALAT &

KARTOFFEL 11,6

dazu knusprige pommes-frites
und Salatgarnitur

SONNTAGSMENÜ

drei Gänge,
immer wieder etwas
das Sie überrascht,
es wird wirklich nichts verraten

Vorspeise	warm & kalt	14,-
Hauptgericht	Fleisch von hier	18,8
Dessert	immer Süß	8,2

Menü komplett 38,- €

MENÜ'chen

alles fein und klein serviert

4, **PIFFERLING PANNACOTTA** 4,8
mit Salami und Zupfsalaten

* * *

4,9, **SCHWEINERÜCKENSTEAK** 14,8

mit Rosmarin saftig gebraten auf
Ratatouille und Rahmkartoffeln

* * *

FRISCHKÄSE MOUSSE 4,8

mit Himbeeren

19,8€

VORWEG

4,5,6	GARTENSALAT	Rohkost- und Blattsalate in Hausdressing	5,6 €	
4,5,6	GRÜNZEUG	vom Feinsten mit Kirschtomaten, zweierlei Dressing, Laugencrosstinis, geriebenem Meerrettich als PICCOLO	7,8 4,4	
2,4,9	STREMELLACHS	mit Limonenöl, auf Rucolasauce, Zupfsalaten und Kartoffel-Chips	16,4	
			RINDER-BOUILLON mit Pfifferling; Bauernflädle und brauner Butter	
4,12	KÜRBISSUPPE	Hokaidokürbis mit Kernöl und Popcorn	7,2 6,-	 
			DANACH	
1,4,5,9	SCHWEINE-SCHNITZEL	paniert, mit pommes-frites und kleiner Salatgarnitur	11,8 2 Stück 14,2	
1,4,5,6	GRILL-SPIESS	Schwein, Geflügel und Rind auf pommes-frites mit Pommery-Senfsauce dazu Blattsalate	14,8	
1,4,5,12	„VON DER WEIDE“ mit einem rosa gebraten kleinen Entrecôte auf knackigen Blatt- und Rohkostsalate mit Meerrettichfrischkäse und frittierten Kartoffelschnitz		18,4	
7,9,12	PIFFERLING-NUDELN	in Rahm mit langem Schnittlauch und kleinen Kalbfleischküchle	14,8	
2,4,5	KALBSTAFELSPITZ	gekocht und in Parmesan gebraten auf cremigen Erbsen-Gersotto	19,8	
4	PIFFERLINGE	die kleinen Knackigen in Rahm mit einem Hauch Limone und Schnittlauch dazu goldgelbe Rösti mit SCHWEINEMEDAILLON oder ZANDERFILET aus der Pfanne	19,8 26,8	
1,\$;9	KALBSRÜCKENSTEAK	saftig gebraten auf grünen Bohnen mit Pfifferlingen und Rahmkartoffeln	34,-	
1,4,6,9,12	ENTRECÔTE	vom Angusrind mit Sauce Café de Paris auf knackigem Sommergemüse, pommes-lafittes	26,8	
1,9	WIENERSCHNITZEL	vom Weidekalb, wellig in Butter gebraten, mit goldgelber Rösti und Rotwein-Preiselbeeren	23,2	
1,2,4,9	SEESAIBLINGSFILET	aus der Pfanne auf einem cremigen Erbsen-Gersotto	24,-	
2,4	ZANDERFILET	auf der Haut in Butter mit Pfifferlingen gebraten, auf cremiger Polenta mit Rucola	26,-	
1,9	HEISSE ZWETSCHGEN	in Karamell mit einem Schuss alten Pflaumenschnaps dazu Vanille-Eis	10,-	