



## Ruhe & Muse LOUNGE

### Küchenzeiten

Mittwoch – Freitag 17 bis 21 Uhr  
Samstag – Sonntag  
12 - 14 und 17 bis 21 Uhr  
nach 22 Uhr schließen  
wir das Restaurant

### Hotelgäste

können nach 22 Uhr den Abend  
in HUGOS Kaminzimmer  
ungezwungen ausklingen lassen

## A P E R E O

exklusiv für Sie  
und Ihre Gäste  
in der  
R&M Lounge

Glas Winzersekt  
dazu  
Schwarzwald Tapas

22,- € pro Pers.

4 – 8 Gäste

### TISCHRESERVATION

Lieber Gast, sollte sich bei der von  
Ihnen reservierten Personenzahl etwas ändern,  
informieren Sie uns bitte vor Ihrem Eintreffen,

**egal wie kurzfristig.**

Für reservierte und dann freibleibende Plätze  
stellen wir 29,- € pro Person in Rechnung.

KOKOS-CURRYSUPPE 9,4  
mit Popcorn

◆ RINDERBOUILLON 9,-  
mit Rindfleisch und Maisgalletten

◆ GRÜNZEUG vom FEINSTEN, 11,-  
bunte Blattsalate in Balsamico-Dressing,  
Bete-Dipp und frischem Meerrettich

◆ Grünzeug „PICCOLO“ 7,6

◆ GARTENSALAT 8,9  
bunte Blatt- und Rohkostsalate  
mit

◆ SCHWEINESCHNITZEL 16,8  
paniert 2 Stück 19,8

VON DER WEIDE 120 Gr. 24,-

#Grain fed Angusbeef 200 Gr. 32,-

\*dazu knusprige Pommes-frites plus 4,5

◆ GOLD CAMEMBERT 16,8  
Gersbacher Camembert in Bergkäse  
gebratener, Birnensenf

◆ WURSTSALAT mit oder ohne KÄSE 12,9  
mit knusprige Pommes-frites 17,4

◆ SCHINKENSPECK dünn auf 17,4  
dem großen Holzbrett geschnitten

Samstag- Mittag- Lunch  
24,-



## Menü´chen

32,- €

PIFFERLINGE  
in Butter mit Balsamico Blattsalat

REHFLEISCHKÜCHLE  
mit Schnittlauchrahmnudeln  
und Preiselbeere

PANNA COTTA  
mit Sommerbeeren

## Müller Menü

ab 2 Personen

STARTER  
zum Löffeln oder Gabeln


VORSPEISE  
Fisch passend zur Saison

HAUPTGERICHT  
zweierlei Fleisch

DESSERT

inklusive einem APERO vom Hause  
78 € p. Pers.

## FISCH ODER FLEISCH

ZANDERFILET auf der Haut gebraten		31,6
LACHSMEDAILLON mit Zitronenbutter		34,4
Argent. ROTGARNELEN mit Harissa rassig gebraten		38,-
 SCHWEINE-MEDAILLON mit Zitronenpfeffer		30,-
Arg. ENTRECÔTE	120 Gr.	28,8
„Grain fed Angusbeef“	200 Gr.	36,8
dem Rind wird Getreide zugefüttert, wodurch das Fleisch eine stärkere Marmorierung bekommt.	300 Gr	46,8

wählen Sie zu jeden dieser Gerichte ein  
„**VEGO pur**“  
als Beilage - ohne Aufpreis



## VEGO pur

24,2

als Hauptgericht

### PIFFERLING- GERSOTTO

Gerstengraupen mit Rahm, Bergkäse  
und frischen Pfifferlingen in Butter

### PIFFERLINGE

in Butter aus der Pfanne mit Zitrone  
und goldgelber Rösti

### GRILL GEMÜSE

bunt wie der Wochenmarkt,  
Teriyaki Sauce und Maisgaletten

P.S. **VEGAN** das kann ich nicht.

## Klassiker

LASS-DICH-ÜBERRASCHEN es wird nichts verraten. Wählen Sie FISCH oder FLEISCH	27,-	GRILL-SPIESS, Schwein/Rind/Pute saftig gebraten, Pommery-Senfsauce Pommes-frites, kleinem Gemüse	24,6
ZÜRICHES VERLOBUNG Geschnetzeltes in Rahmsauce, Grillbanane, Mandeln, Hausmacherspätzle	29,-	WIENER SCHNITZEL paniert und in Butterschmalz wellig gebraten dazu goldgelbe Rösti	29,-