



Ruhe & Muse LOUNGE (beheizt)

A P E R O in der R&M Lounge

4 – 8 Gäste
für 2 Stunden plus
Ihre Wunschgetränke

dazu
Schwarzwald
TAPAS / CORNETS
16,- € pro Pers.

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

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.

Tipp zum Herbst

PINOT ROSÉ Sekt Weingut Landmann	7,8
WEIN & Tonic mit Minze und Zitrone	5,5
MARTINI Florale mit Schweppes Wild Berry <i>alkoholfrei</i>	5,5
LASSER SPRITZZ Natur-Radler mit Aperol	5,8
LASSER Doppelhopfen 0,1l im Sektglas serviert	2,5
LASSER URBOCK in 0,33 Fl.	4,-
ADAMS BOCK	4,8
NEU NATURTRÜB <i>alkoholfrei</i>	3,8

◆ KÜBRBIS-CURRY-SUPPE klein / groß
mit Popcorn und Kernöl 6,- / 9,-

◆ 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

◆ KNUSPER CAMEMBERT 16,8
Gersbacher Camembert in Bergkäse
gebratene, Birnensenf und Zupfsalat

Samstag- Mittag-
Lunch 24,-

Menü 'chen

32,- €

PIFFERLING

in Butter mit Hokkaidokürbis
und Balsamico Blattsalat

SCHWEINEMEDAILLON

auf Berglinsen mit Kohlrabi, Möhren
und Pommes-lafittes

PFLAUMEN-JOGHURT-EIS

mit Karamell

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



SCHWARZER HEILBUTT in Nussbutter 32,-

LACHSMEDAILLON mit Limone 34,4

Arg. ROTGARNELEN mit Harissa rassig gebraten 38,-

SCHWEINE-MEDAILLON mit Zitronenpfeffer 30,-

Arg. ENTRECÔTE „Grain fed Angusbeef“ 120 Gr. 28,8

dem Rind wird Getreide zugefüttert, wodurch 200 Gr. 36,8

das Fleisch eine stärkere Marmorierung bekommt 300 Gr 46,8

zu jedem dieser Gerichte servieren wir Ihnen ein
„VEGO pur“ als Beilage - ohne Aufpreis

V E G O pur als Hauptgericht 24,2

◆ BERGLINSEN mit Ofenkürbis, gebuttertem Lauchgemüse und Pommes-lafittes

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 dazu Teriyaki Sauce und Polenta-Küchle

P.S. V E G A N das kann ich nicht.

◆ GARTENSALAT

bunte Blatt- und Rohkostsalate
mit

◆ SCHWEINESCHNITZEL 1 Stück 16,8

2 Stück 19,8

◆ BAUERENSCHÄUFELE 18,8

warm mit Meerrettich

KNUSPER HEILBUTT Stück 22,-

VON DER WEIDE 120 Gr. 24,-

Grain fed Angusbeef 200 Gr. 32,-

*dazu knusprige Pommes-frites plus 4,5

◆ WURSTSALAT 12,9

mit oder ohne KÄSE

mit knusprigen Pommes-frites 17,4

◆ SCHINKENSPECK dünn auf 17,4

dem großen Holzbrett geschnitten

◆ KÄSE von hier aus der 19,5

Gersbacher Chäs Chuchi

die Klassiker



LASS-DICH-ÜBERRASCHEN 27,-

es wird nichts verraten. Wählen Sie
FISCH oder FLEISCH

GRILL-SPIESS, Schwein/Rind/Pute 24,6

saftig gebraten, Pommery-Senfsauce
Pommes-frites, kleinem Gemüse

ZÜRICHER VERLOBUNG 29,-

Geschnetzeltes in Rahmsauce,
Grillbanane, Mandeln, Hausmacherspätzle

WIENER SCHNITZEL 29,-

paniert und in Butterschmalz
wellig gebraten dazu goldgelbe Rösti

◆ 2 REH-FLEISCHKÜCHLE 26,-

auf Gewürzrotkraut Pfifferlinge,
und grünem Kartoffelpüree

◆ REHSCHNITZEL aus Gersbacher Jagd 36,-

mit Rotkraut und geschmälzten Spätzle