



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



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.

Informieren
Sie uns, wenn Sie
eine Lebensmittel -
unverträglichkeit
haben

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.

◆ KÜRBIS-CURRY-SUPPE 9,-
mit Popcorn und Kernöl klein 6,-

◆ GÄNSE - BOUILLON 9,-
mit Maronen und grünen Flädle klein 6,-

◆ FELDSALAT 11,-
in Balsamico-Dressing, Bete-Dipp
und frischem Meerrettich

◆ Feldsalat „PICCOLO“ 7,6

◆ GARTENSALAT 8,9
bunte Blatt- und Rohkostsalate

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

◆ SCHWEINEBAUCH 16,-
gepökelt und gebacken mit
Birnen-Rucola Salat
Kürbis-Chutney

Samstag- Mittag-
Lunch 24,-

Menü'chen

32,- €

FELDSALAT
mit Knoblauchspeck und Kürbis-Chutney

RINDERRÜCKENSTREIFEN
saftig gebraten auf Kohlrabi-Rahmgemüse
und Tessiner-Maisküchle

PFLAUMEN-JOGHURT-EIS
mit Pimonteser-Mousse

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

HEILBUTT-FILET in Nussbutter		34,-
NORWEGER LACHS auf der Haut gebraten		32,4
ROTGARNELEN 6/8er mit Garam Masala rassig gebraten	6 St.	36,-
Arg. ENTRECÔTE „Grain fed Angusbeef	120 Gr.	28,8
dem Rind wird Getreide zugefüttert, wodurch das	200 Gr.	36,8
Fleisch eine stärkere Marmorierung bekommt	300 Gr	46,8

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

VEGO pur als Hauptgericht 24,2

BELUGA - LINSEN mit Ofenkürbis, gebuttertem Lauchgemüse und Pommes-lafittes

◆ STEINPILZ- GERSOTTO - Gerstengraupen mit Rahm, Steinpilzen, Blattspinat

◆ RÖSTI goldgelb in Butter aus der Pfanne mit Grillgemüse bunt wie der Wochenmarkt

PASTA - feine Nudeln mit Sonnentomaten, Rucola und Gersbacher Knusper-Camembert

P.S. VEGAN das kann ich noch nicht.

Da haben wir den Salat . . .

◆ GARTENSALAT
mit dazu

◆ SCHWEINESCHNITZEL

1 Stück 16,8 / 2 Stück 19,8

◆ BAUERNSCHÄUFELE 19,8
warm mit frischem Meerrettich

KNUSPER HEILBUTT 22,-
mit Tauberhasen-Senfsauce

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 und aus der 19,5
Gersbacher Chäs Chuchi

die Klassiker



GÄNSEKEULE

mit Maronen, Rotkraut,
gebratenem Rosenkohl, Karamellapfel
und Kartoffelpüree

29,5

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

25,8

ZÜRICHER VERLOBUNG

Geschnetzeltes in Rahmsauce,
Grillbanane, Mandeln, Hausmacherspätzle

29,-

WIENER SCHNITZEL

in Butterschmalz wellig gebraten
dazu goldgelbe Rösti oder Gartensalat

29,-

◆ REHSCHNITZEL aus Gersbacher Jagd
mit Rotkraut und geschmälzten Spätzle

36,-