



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 30,- € pro Person in Rechnung.

Haben Sie eine
Lebensmittel -
unverträglichkeit?
Dann sprechen Sie
uns an,
gerne geben wir
Auskunft

K- WOCHEN

ALLES vom Kalb

März 2025

VITELLO FORELLO mit Rauchforellensauce, Rucola-Radicchio	18,2
LEBER-TERRINE nach meinem Rezept, Quittengelee und Brioche	16,8
KUTTELN in Weißburgunder mit Frühlingsgemüse und gebratener Schwarzwurst	16,8
Z U N G E Natur, in Madeirasauce, Hausmacherspätzle, Frühlingslauch und kaputtem Wachtel-Ei	26,
LEBERSCHEIBEN mit Dattel-Balsamico , Karamellapfel und goldgelber Rösti	28,6
SCHULTER BRATEN in Rahmsauce, geröstete Mandeln, Hausmacherspätzle	29,-
WIENER SCHNITZEL paniert und in Butterschmalz wellig gebraten goldgelbe Rösti	29,-
RÜCKENSTEAK mit Spitzmorchel-Rahmsauce mit feinen Nudeln und grünem Spargel	42,-

Menü´chen 38,-

Lunch Samstag-Mittag 32,- €

BOUILLON mit Flädle	8,- klein 5,-
RAGOUT „THAI STYLE“ mit Lemonleave und Basmatireis	28,-
GRIESSFLAMMERIE auf Himbeersauce und Blätterteig	8,4-

Menü 65,-

TATAR mit Trüffelöl & BRIES in Butter gebraten auf grünem Spargel	25,-
HAXENSCHNITZEL butterzart mit Jus, Karotten Bärlauch-Rahmkartoffeln	30,-
HIMBEER-SORBET auf Passionsfrucht-Joghurt dazu Schoggi- Kuchen	12,5

Da haben wir den Salat

◆ GARTENSALAT	8,8
mit	
SCHWEINESCHNITZEL	1 St. 16,8
vom Rücken geschnitten, paniert	2 St. 19,8
VON DER WEIDE	120 Gr. 24,-
Grain fed Angusbeef	200 Gr. 32
◆ MÜHLENSPECK aus der Pfanne	18,-
mit Rosmarin, süße Chilisauce	
SCHWARZWALD WRAP	16,8
goldgelb gebraten, gefüllt mit	
Frischkäse, rote Zwiebeln,	
gebratenem Speck, Rucola	
◆ WURSTSALAT im WECK Glas	8,8
◆ WURSTSALAT	13,4
mit oder ohne KÄSE	
*dazu knusprige Pommes-frites	plus 4,5
◆ SCHINKENSPECK auf dem	17,4
großen Holzbrett dünn aufgeschnitten	
◆ KÄSE von hier und aus der	19,5
Gersbacher Chäs Chuchi	



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

◆ Feldsalat „PICCOLO“ 8,6

die Klassiker

GOLDDORF CORDON BLEU 29,5
gefüllt mit Camembert, Blattspinat
Sonnentomaten, in Parmesan gebraten
auf Steinpilz-Rahmrahmnudeln

RAHMSCHNITZEL 22,-
von der Putenbrust mit Nudeln
und kleinem Salat im Glas

LASS-DICH-ÜBERRASCHEN 27,-
es wird nichts verraten. Wählen Sie
FISCH oder FLEISCH

GRILL-SPIESS, Schwein/Rind/Pute 26,8
saftig gebraten, Pommery-Senfsauce
Pommes-frites, kleinem Gemüse

RINDERRÜCKENWÜRFEL 30,2
saftig gebraten in grüner Pfefferrahm-
Sauce dazu goldgelbe Rösti



FISCH ODER FLEISCH

SCHWARZER HEILBUTT – in Kräuter-Ei gebraten		30,-
LACHSMEDAILLON mit Zitronen-Pfeffer		32,-
SKREI-Winterkabeljau im Safran-Sud pochiert		38,-
SCHWEINERÜCKENTEAK mit Sauce Café de Paris		27,-
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	44,8

auf Wunsch servieren wir Ihnen zu jedem dieser Gerichte
Pommes frites / Rösti / Pommes-lafittes / Spätzle / Nudeln

V E G O pur als Hauptgericht 24,6
oder als Beilage **ohne Aufpreis** zu einem der Fisch oder Fleischgerichte

◆ GERSOTTO - Gerstengraupen mit Bärlauch-Pesto, Rübengemüse, Käsespalten,

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

◆ BERG-LINSEN CURRY mit Balsamico, Pak-Choi /Romanesco/Rübengemüse und Pommes-lafittes -

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