

◆ KALBSBOUILLON	8,8
Flädle	klein 5,8
◆ BÄRLAUCHSCHAUMSUPPE	9,-
mit Popcorn	klein 6,-
<hr style="width: 20%; margin: 10px auto;"/>	
GRÜNZEUG	9,-
vom Feinsten in Balsamico-Dressing, Crosstinis Bete-Dipp und frischem Meerrettich	
◆ als „PICCOLO“	7,-
KALBSLEBER PARFAIT	14,8
nach meinem Rezept, Quittengelee und Brioche	
◆ GERSBACHER CAMEMBERT	16,8
in Bergkäse gebraten, Birnensenf, Zupfsalaten	
TATAR mit Trüffelöl & BRIES in Butter	26,-
gebraten auf grünem Spargel	
◆ KUTTELN (nur für Kenner)	16,6
in Weißburgunder, gebratener Schwarzwurst und kleinem Wurzelgemüse mit Rösti	
	24,-

Samstag- Mittag-  
Lunch 24,-



## Menü´chen

32,- €

LIMONEN-LACHS  
auf Chicorée mit Bärlauch Dressing

POULARDENBRUST  
auf Gersotto mit grünem Spargel

ERDBEERSALAT  
mit Minze und Vanille-Eis

## Müller Menü

ab 2 Personen

mit einem Apero vom Hause ☺

### STARTER

zum Löffeln oder Gabeln

### VORSPEISE

Edelfisch passend zur Saison

### HAUPTGERICHT

zweierlei Fleisch

### DESSERT

78 € p. Pers.

## 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  
\*dazu knusprige Pommes-frites plus 4,5
- ◆ **SCHWARZWALD WRAP** 16,8  
goldgelb gebraten, gefüllt mit  
Frischkäse, gebratenem Speck  
rote Zwiebeln dazu Ruccolasalat
- ◆ **WURSTSALAT** 13,4  
mit oder ohne KÄSE
- ◆ **WURSTSALAT im WECK Glas** 8,8  
\*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



## die Klassiker

- GOLDDORF CORDON BLEU** 29,5  
gefüllt mit Camembert, Blattspinat  
Sonnentomaten, in Parmesan gebraten  
auf Zitronen-Rahmrahmnudeln
- RAHMSCHNITZEL** 24,-  
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
- KALBS -Z U N G E** Natur, in Madeirasauce 26,  
Hausmacherspätzle, Frühlingslauch  
und kaputtem Wachtel-Ei
- KALBS - LEBERSCHEIBEN** 29,-  
mit Weissel-Balsamico, Karamellapfel  
und goldgelbe RÖSTI
- WIENER SCHNITZEL** 30,-  
paniert und in Butterschmalz wellig  
gebraten goldgelbe RÖSTI oder GARTENSALAT



## FISCH ODER FLEISCH \* \*

SCHWARZER HEILBUTT – in Kräuter-Ei gebraten 29,-

LACHSMEDAILLON mit Zitronen-Pfeffer 32,-

KLABSHAXEN-SCHEIBEN glaciert, mit Jus 30,-

SCHWEINERÜCKENSTEAK mit Sauce Café de Paris 27,-

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

dem Rind wird Getreide zugefüttert, wodurch das 200 Gr. 38,-

Fleisch eine stärkere Marmorierung bekommt 300 Gr 46,8

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

\* \* 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, grüner Spargel, Käsespalten,

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

◆ PASTA a' LIMONE – mit gegrilltem Paprika, Blattspinat, und Kräuterseitlinge

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