

Menü 1:

Rinderkraftbrühe mit Einlage  
z. B. Flädle, Kräuterflädle, Nudeln  
Grießklößchen, Lebernocken  
\*\*\*\*\*

bunter Salatteller mit  
frischen Saisonsalaten

\*\*\*\*\*

Schweinefilet in einem Wirsingkleid  
sowie glacierte Kalbsschulter  
dazu zweierlei Rahmsaucen  
eine bunte Gemüseplatte mit frischem Gemüse  
hausgemachte Spätzle  
Pommes frites und  
Herzoginkartoffeln

\*\*\*\*\*

Bayerische Creme  
mit verschiedenen Geschmacksträgern  
z.B. Vanille, Marc de Champagne, Mokka  
Amaretto, Kirschwasser, Früchtepüree

ausgarniert mit Früchten, Saucen sowie Sahne

pro Person 34.80 Euro

Menü 2:

\*\*\*\*\*

Rinderkraftbrühe mit  
Markklößchen

\*\*\*\*\*

Sauerbraten aus einer  
würzigen Beize in einer  
Burgundersauce  
dazu Serviettenknödel  
sowie hausgemachten Spätzle  
und einem bunten Salatteller

\*\*\*\*\*

2 Kugeln Vanillerahmeis  
mit heißen Waldbeeren  
und Sahnerosette

pro Person 24.50 Euro



Menü 3:

Rindfleischbrühe mit  
Fadennudeln

\*\*\*\*\*

Badisches gekochtes Rindfleisch  
vom heimischen Elztäler Weiderind  
mit Meerrettichsauce  
dazu Bouillonkartoffeln  
sowie Rote Beete und  
Preiselbeeren

\*\*\*\*\*

Ein Stück „Eisbombe „  
oder „Eistorte „  
mit frischen Früchten sowie  
Sahnerosette garniert

pro Person 24,00 Euro

Menü 4:

Ein Gruß aus unserer Küche

\*\*\*\*\*

Rahmsüppchen von der geräucherten  
Schwarzwaldforelle mit  
gerösteten Mandeln

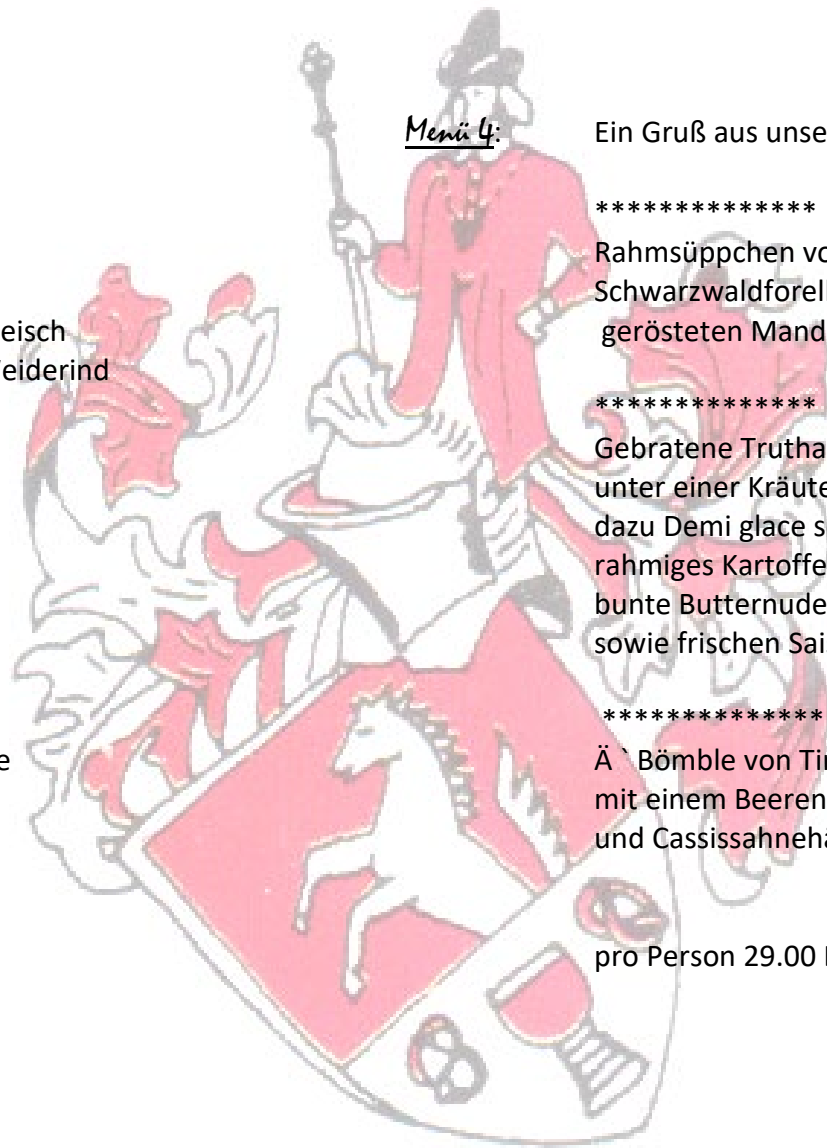
\*\*\*\*\*

Gebatene Truthahnbrust  
unter einer Kräuterkruste  
dazu Demi glace sowie Morchelrahmsauce  
rahmiges Kartoffelgratin  
bunte Butternudeln  
sowie frischen Saisonsalaten

\*\*\*\*\*

Ä ` Bömble von Tiramisu  
mit einem Beerensalätle  
und Cassissahnehäubchen

pro Person 29.00 Euro



Menü 5:

Geflügelsülze

\*\*\*\*\*

Möhrencremesuppe mit  
frischen Kräutern verfeinert

\*\*\*\*\*

Raviolis von Edelfischen  
an einer Weißwein Sauce

\*\*\*\*\*

Gefüllte Kalbsschulter mit  
einer Brokkolifüllung  
dazu verschiedenes Kartoffelgebäck  
sowie frische Saisonsalate

\*\*\*\*\*

Haselnusswaffeln an einem  
Kirschwasser Parfait  
heiße Schattenmorellen  
sowie Sahnetupfer

\*\*\*\*\*

pro Person 39.80 Euro

Menü 6:

Ein Stück von unserer  
hausgemachten Sülze

\*\*\*\*\*

Lachvariationen mit Räucherlachs  
Graved Lachs sowie Lachsterine  
an Dill-Senf-Sauce dazu frisches  
Stangenweissbrot und Butter

\*\*\*\*\*

Rinderkraftbrühe mit Einlage  
„nach Ihrer Wahl“

\*\*\*\*\*

Tournedos von der Rinderlende  
unter einer Gorgonzolakruste  
Kartoffelplätzchen und frischen Salaten

\*\*\*\*\*

Verschiedene Mousse im Früchtereigen

\*\*\*\*\*

pro Person 42.50 Euro



Menü 7:

Ein Gruß aus unserer Küche

\*\*\*\*\*

Hausgemachte Gemüseterrine an  
Kresse Sauce sowie frischem Stangenweißbrot

\*\*\*\*\*

Kalbfleischcremesuppe  
nach Königinart

\*\*\*\*\*

Duo vom heimischen Wild:  
Medaillons vom Reh und Wildschwein  
in Hagebuttensauce  
Serviettenknödel, Williams Kartoffel  
Preiselbeeren und einem  
bunten Salatteller

\*\*\*\*\*

Früchtegratin mit Sabayon

\*\*\*\*\*

pro Person 39.50 Euro

Menü 8:

Ein Gruß aus unserer Küche

\*\*\*\*\*

Ofenwarme Räucherlachsflädle  
an verschiedenen Blattsalaten  
aus der Aceto - Balsamikotunke

\*\*\*\*\*

Verschiedene Lendchen  
unter der Kruste  
dazu eine bunte Gemüseplatte  
sowie Kartoffelbällchen

\*\*\*\*\*

Bayerische Creme  
auf zweierlei Arten  
auf einem Früchtespiegel

\*\*\*\*\*

pro Person 35.50 Euro



Menü 9:

Ein Gruß aus unserer Küche

\*\*\*\*\*

Geeiste Cavallionmelone  
mit Parmaschinken

\*\*\*\*\*

Engadiner Kalbfleischröllchen  
mit einer Salbeifüllung auf Tomatenrahm  
Gemüsenudeln sowie  
frischen Salaten

\*\*\*\*\*

Quarkmousse an einem  
Waldbeercocktail

\*\*\*\*\*

pro Person 33.50 Euro

Menü 10:

Eine kleine Aufmerksamkeit des Hauses

\*\*\*\*\*

Couli vom weißen Stangenspargel  
sowie Brokkoli im Lachsgelee  
an Rote Beete Sauce sowie Körnerbrot

\*\*\*\*\*

Samtsuppe von jungen Krebsen

\*\*\*\*\*

Mango Sorbet

\*\*\*\*\*

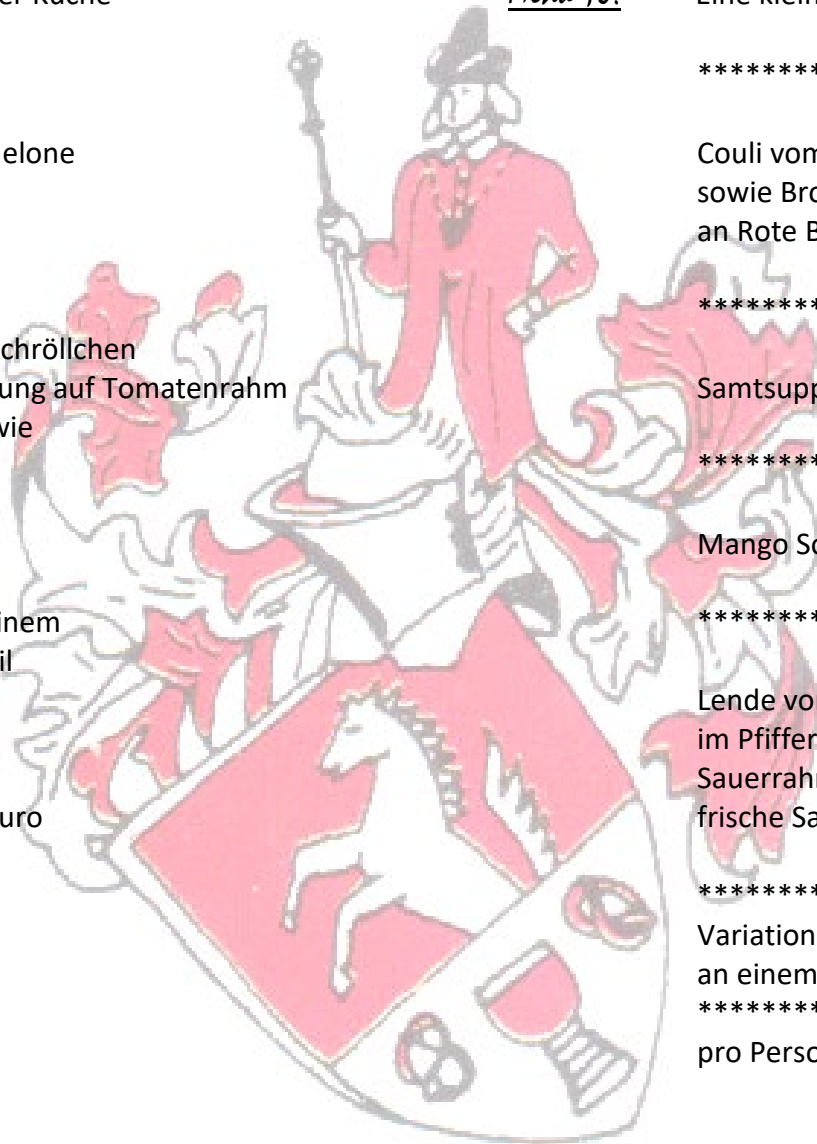
Lende vom heimischen Angus-Rind  
im Pfifferling Mantel  
Sauerrahm Schupfnudeln sowie  
frische Saisonsalate

\*\*\*\*\*

Variationen von jungen Tannenspitzen  
an einem Früchtearrangement

\*\*\*\*\*

pro Person 45.50 Euro



Menü 11:

Eine kleine Aufmerksamkeit des Hauses

\*\*\*\*\*

Hausgemachte Lachsterine an  
Dill-Senf-Sauce dazu frisches  
Stangenweissbrot und Butter

\*\*\*\*\*

Kräftiges Süsspchen vom Fasan  
mit Butternocken

\*\*\*\*\*

Glacierter Kalbsrücken in der  
Kräuterpanade  
Sherryrahmsauce  
eine bunte Gemüseplatte  
Annakartoffeln

\*\*\*\*\*

Walnusshalbgefrorenes an heißen  
Zwetschgenhälften sowie Sahne

\*\*\*\*\*

pro Person 41.50 Euro

Menü 12:

Ein Gruß aus unserer Küche

\*\*\*\*\*

Fischkraftbrühe mit Meeresfrüchten  
Gemüestroh sowie Kräuterbrot

\*\*\*\*\*

Schweinefilet im Gemüsemantel  
auf Calvadosrahmsauce  
hausgemachte breite Butternudeln  
und frischen Saisonsalaten

\*\*\*\*\*

Creme Brûlée  
von saurem Rahm und Rohrzucker  
und Kirschsorbet

\*\*\*\*\*

pro Person 32.50 Euro



Menü 13:

Eine kleine Aufmerksamkeit des Hauses

\*\*\*\*\*

Ä' Gutzele von Edelfischen  
an Rieslingrahm

\*\*\*\*\*

Klares Pfifferlingsüpple mit  
Gemüestreifen und Pilzraviolis

\*\*\*\*\*

Rehnüsschen in einer Hagebuttensauce  
junges Marktgemüse  
hausgemachte Spätzle  
und Preiselbeeren

\*\*\*\*\*

Ofenwarme Apfelküchle  
an hausgemachten Zimt Parfait  
sowie Sahnehäubchen

\*\*\*\*\*

pro Person 44.50 Euro

Menü 14:

Ein Gruß aus unserer Küche

\*\*\*\*\*

Parfait vom weissen Stangenspargel  
an heimischen Räucherschinken

\*\*\*\*\*

Rinderkraftbrühe mit Markklösschen

\*\*\*\*\*

Gefüllte Kalbsnüsschen mit  
pikantem Käse  
Pommes Dauphin  
und Blattsalate aus der Aceto-  
Balsamikotunke

\*\*\*\*\*

Halbgefrorenes vom Tannenhonig  
auf Beerenmark sowie  
ofenwarmen Sauerkirschstrudel

\*\*\*\*\*

pro Person 46.80 Euro



Menü 15:

Ein Gruß aus unserer Küche

\*\*\*\*\*

Bunter Salatteller

\*\*\*\*\*

Schweinemedallions in  
einer Cognacrahmsauce mit  
grünen Pfefferkörnern  
frisches Gemüse vom Markt  
sowie hausgemachte Spätzle

\*\*\*\*\*

Süßer Naschteller  
verschiedene Dessertspezialitäten

\*\*\*\*\*

pro Person 32.80 Euro

Menü 16:

Ein Gruß aus unserer Küche

\*\*\*\*\*

Altschwäbische Hochzeitssuppe

\*\*\*\*\*

Berner Käsesteak mit Käse-Lauch-Füllung  
einer pikanten Rahmsauce  
bunte Gemüseplatte sowie Berner Rösti

\*\*\*\*\*

Unser hausgemachtes Kirschwasserbömble  
an heißen Schattenmorellen  
sowie Sahnerosette

\*\*\*\*\*

pro Person 31.50 Euro





Menü 17:

Bunter Salatteller  
von knackig frischen Salaten

\*\*\*\*\*

Gebratener Schweinekamm  
Rinderschmorbraten  
Demi glace  
Champignonrahmsauce  
junges Gemüse vom Markt  
hausgemachte Spätzle  
Kartoffelkroketten

\*\*\*\*\*

pro Person 18.50 Euro

Menü 18:

Rinderkraftbrühe mit Eierflädle

\*\*\*\*\*

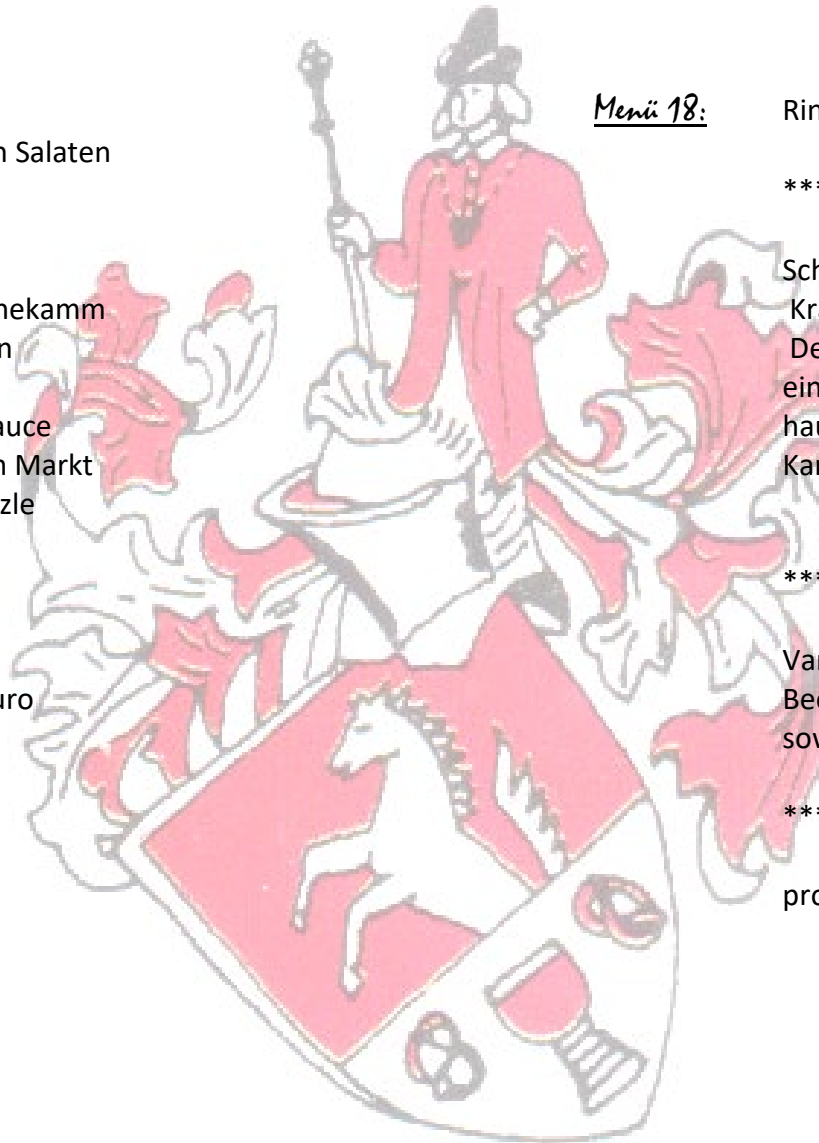
Schweinerollbraten mit Pilzfüllung  
Kräuterrahmsauce  
Demi glace  
eine bunte Gemüseplatte  
hausgemachte Spätzle  
Kartoffelkroketten

\*\*\*\*\*

Vanilleeiskrem mit einem  
Beerensalätle  
sowie Sahnerosette

\*\*\*\*\*

pro Person 24.50 Euro



Menü 19:

Rahmsüpple von frischen Waldpilzen

\*\*\*\*\*

Sunnwirbilisalat mit Speck  
und Kracherle

\*\*\*\*\*

Schweinemedallions mit  
gebackenen Früchten  
Kalbsrollbraten mit  
Brokkolifüllung  
zweierlei Saucen  
eine bunte Gemüseplatte  
hausgemachte Spätzle  
Pommes Dauphin

\*\*\*\*\*

Kalt gerührtes Kaffeeis  
auf Früchtesuppe  
sowie Sahnehäubchen

\*\*\*\*\*

pro Person 34.00 Euro

Menü 20:

Feines Gemüserahmsüpple

\*\*\*\*\*

verschiedene Blattsalate  
im Swissdressing  
mit einem Wachtelei

\*\*\*\*\*

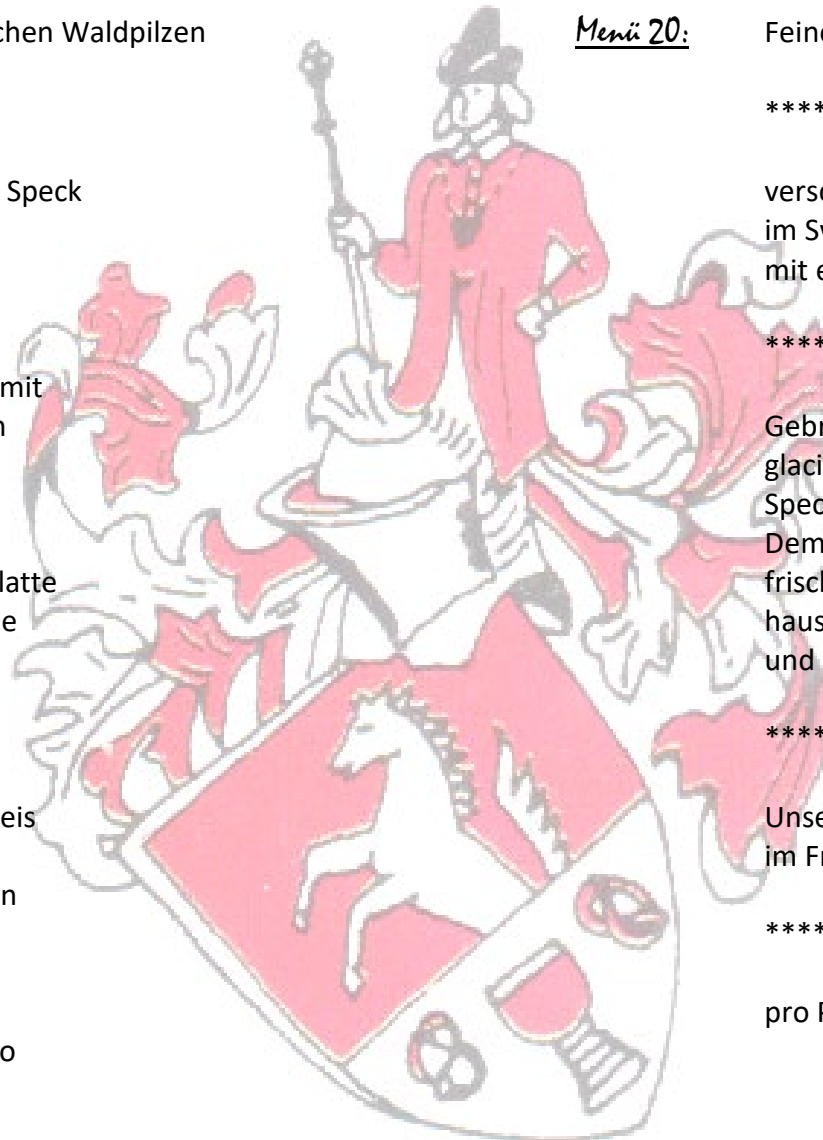
Gebratener Jungschweinerücken  
glacierte Kalbsschulter  
Speckrahmsauce  
Demi glace  
frisches Marktgemüse  
hausgemachte Spätzle  
und Pommes Omeletts

\*\*\*\*\*

Unser beliebter Parfait Teller  
im Früchtereigen

\*\*\*\*\*

pro Person 31.50 Euro



Menü 21:

Ein Stück von unserer hausgemachten Sülze

\*\*\*\*\*

Carpaccio vom Rinderfilet mit Balsamico mariniert an verschiedenen Blattsalaten

\*\*\*\*\*

Quiche Lorraine

\*\*\*\*\*

Lammrücken im Wirsingkleid auf Thymianjus dazu eine bunte Gemüseauswahl und Kartoffelkissen

\*\*\*\*\*

Auflauf vom Schwarzwälder Kirschwasser

\*\*\*\*\*

pro Person 44.50 Euro

Menü 22:

Ein Gruß aus unserer Küche

\*\*\*\*\*

Maultäschle von Edelfischen auf einer Rieslingrahmsauce

\*\*\*\*\*

Rinderkraftbrühe mit Markklößchen

\*\*\*\*\*

Sautiertes Kalbsteak mit einer Gorgonzolakruste dazu Mandelbällchen sowie einen bunten Salatteller

\*\*\*\*\*

Ofenwarmer Haselnusspudding auf Sabayon an Mokkahalbgefrorenem

\*\*\*\*\*

pro Person 46.50 Euro

