

MENÜ 1



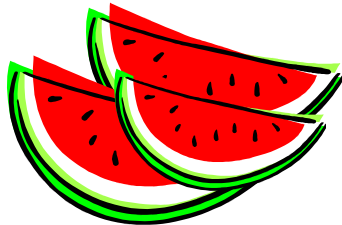
Möhrenterrine mit Petersiliensauce ***	7,50 €
Kraftbrühe mit Flädle ***	4,80 €
Bunter Salatteller ***	
Kalbs- und Schweinerücken, am Stück gebraten, mit Champignons à la Crème, dazu Krokette	21,60 €

Vanilleeis mit heißen Schattenmorellen und Sahne	5,00 €

MENÜ 2

Honigmelone mit Schwarzwälder Schinken oder Bündnerfleisch ***	9,50 €
Tomantecremesuppe Gordon Gin ***	4,50 €
Salate der Saison ***	
Züricher Kalbsgeschnetzeltes mit Krokette	20,80 €

Schwarzwaldbecher (Desserportion)	5,00 €



MENÜ 3

Melonencocktail in Portwein ***	6,80 €
Kraftbrühe mit Grießklößchen ***	4,80 €
Bunter Salatteller ***	
Badisches Kalbsrahmschnitzel mit Spätzle und frischem Gartengemüse	20,80 €

Birne Helene	4,80 €



MENÜ 4

Kraftbrühe mit Butterklößchen 4,80 €

Salate der Saison

Schweinerückensteak Berner Art,
mit Champignons und Käse überbacken,
dazu Krokette

17,80 €

Früchtebecher (Dessertportion) 5,00 €

MENÜ 5

Rahmsuppe aus frischer Brunnenkresse 6,50 €

Pfifferlingflan mit Kalbsleberstreifen in Burgunder 14,60 €

Salate der Saison

Kalbsmedaillons in Morchelrahmsauce,
dazu Brokkoliblüten mit Mandelbutter und Pommes Berny

29,00 €

Sorbetpalette, mit exotischen Früchten umlegt 11,80 €

MENÜ 6

Lachsterrine auf Limonensauce
mit Toast und Butter 13,80 €

Spargelcremesuppe 3,80 €

Blattsalate in Preiselbeersahne

Hirschkalbsteak Baden-Baden mit gefüllter
Preiselbeerbirne, Eierspätzle 25,80 €

Moccacreme mit Eierlikörsauce 4,80 €



MENÜ 7



Kalbfleischpastete mit Salat Walldorf, Sc. Cumberland, Toast und Butter ***	12,00 €
Holländische Lauchrahmsuppe ***	4,50 €
Eichblattsalat in Preiselbeersahne ***	
Rehkeule, rosa gebraten, in Wachholderrahmsauce, dazu sautierte Pfifferlinge, Kroketten ***	26,80 €
Coupe Danmark (Vanilleeis, heiße Schokoladensauce, Sahne)	5,00 €

MENÜ 8

Kraftbrühe mit Markklößchen ***	4,80 €
Frische Gartensalate ***	
Kalbsrückensteak in Steinpilzrahmsauce, dazu Herzoginkartoffel und frisches Marktgemüse ***	21,60 €
Parfait Grand Marnier mit frischen Erdbeeren	8,00 €

MENÜ 9

Räucherfischrahmsuppe ***	5,10 €
Salate der Saison ***	
Rinderlendenstück an Bratensaft, mit Morchelstücken umlegt, dazu Edelgemüse und gebackene Kartoffelbällchen ***	32,00 €
Weißes und braunes Schokoladenmousse mit marinierten Erdbeeren	11,00 €





MENÜ 10

Französische Zwiebelsuppe

5,00 €

Gespicktes Hasenrückenfilet auf Holundersauce,
mit sautierten Pfifferlingen, gebutterter Rosenkohl und
Kartoffelkrapfen

24,00 €

Himbeerparfait an Maracujasauce

8,50 €

MENÜ 11

Wildkraftbrühe mit Gemüsestreifen

4,80 €

Lauwarmer Salat vom Entenbrustfilet in
Himbeerdressing mit Melbatoast

16,80 €

Schollenröllchen, gefüllt mit Shrimpsragout,
in Pernodsauce, dazu Basmatireis und
Kopfsalat Mimosa

17,60 €

Geeister Windbeutel

6,00 €

MENÜ 12

Geräuchertes Forellenfilet aus dem Buchenrauch,
reich garniert, dazu Sahnemeerrettich, Toast und Butter

10,80 €



Kraftbrühe mit Kalbfleischklößchen

4,80 €

Ruccolasalat mit lauwarmem Kartoffeldressing


Gefüllte Geflügelröllchen Marandy auf Spinatnudeln
mit buntem Gemüse

16,90 €

Quark-Terrine mit Aprikosen und Mohn
im Grand-Marnier-Crêpe

6,50 €

MENÜ 13

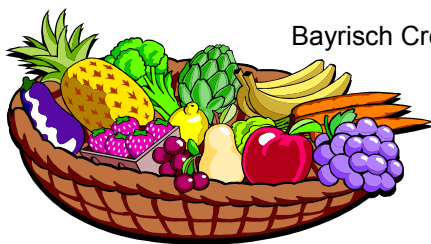
Klare Tomatenkraftbrühe mit wildem Mississippireis ***		5,00 €
Wiener Tafelspitz, gekocht, mit kalten Beilagen und Preiselbeeren, Bouillonkartoffeln ***		16,00 €
Apfelküchle mit Vanillesauce		5,20 €

MENÜ 14

Badisches Schneckenrahmsüppchen ***		7,50 €
Hechtklößchen auf Blattspinat mit Sc. Mousseline, Dillkartoffeln ***		14,00 €
Blattsalate im Orangen-Senf-Dressing ***		
Rosa gebratenes Lammfilet Provençalische Art, dazu Bäckerinkartoffeln und Speckböhnchen ***		21,80 €
Terrine von Mascarpone auf Blutorangen-Salat		8,50 €

MENÜ 15

Ochschwanzsuppe, klar oder gebunden, mit Chesterstange oder kleiner Laugenbrezel ***		6,00 €
Bunter Salatteller ***		
Schweinerückenmedaillons in Pariser Pfeffersauce, frisches Marktgemüse und Pommes-frites ***		16,80 €
Bayrisch Creme mit Früchten der Saison		5,00 €



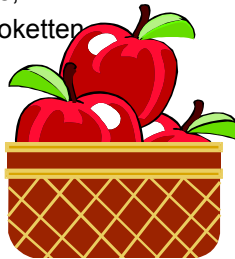
MENÜ 16



Legierte Steinpilzrahmsuppe ***	6,00 €
Feldsalat mit lauwarmen Speckstreifen und gerösteten Weißbrotwürfeln ***	
Schwarzwälder Kirschensteak vom Kalb, mit heißen Sauerkirschen nappiert, dazu Pommes Dauphines und Romanesco-Röschen mit Sc. Mousseline ***	20,80 €
Zimthalbgefrorenes mit glacierten Calvadosapfelstücken	8,50 €

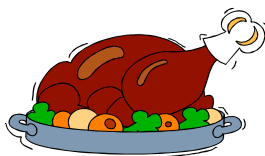
MENÜ 17

Apfelcremesuppe mit Calvados und grünem Pfeffer ***	5,00 €
Bunter Salatteller ***	
Gefüllte Kalbsbrust in Sahnesauce, mit buntem Gemüse umlegt, Kartoffelkroketten ***	18,80 €
Joghurtcreme mit Melbasauce	4,80 €



MENÜ 18

Kraftbrühe mit Maultäschchen ***	4,80 €
Lothringer Specktorte ***	3,50 €
Bunter Salatteller ***	
Tranchen von der Barberie-Entenbrust, knusprig gebraten, in Cassissauce mit grünem Pfeffer, dazu Burgunderrotkohl und Mandelbällchen ***	22,00 €
Honigeis-Soufflé mit heißer Grand-Marnier-Sauce	8,00 €



MENÜ 19

Lachsterrine auf Limonensauce,
Toast und Butter

12,80 €

Samtsuppe von Kartoffeln und Lauchgemüse

5,50 €

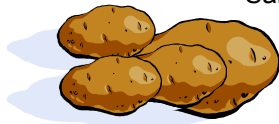
Bunter Salatteller

Schweinelendchen, im Speckmantel gebraten,
mit Pilzen der Saison und aufgeschlagener Estragonsauce,
Schupfnudeln und Gemüsebukett

21,80 €

Kirschwasserbömble mit heißen Sauerkirschen

8,50 €



MENÜ 20

Kraftbrühe mit Leberspätzle

4,80 €

Bunter Salatteller

Gemischter Braten von Rind, Schwein und
Kalb, Gemüse der Saison und Eierspätzle

17,00 €

Rote Grütze mit Vanillesauce

4,50 €

MENÜ 21

Lauchcremesuppe mit Sahnehäubchen

4,50 €

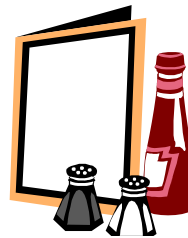
Bunter Salatteller

Zartes Truthahnsteak "Schweizer Art",
mit Tomaten und Käse überbacken, auf
Sahnesauce, kleines Gemüse und Kartoffelkrapfen

17,80 €

Vanilleeis mit heißen Himbeeren

5,00 €

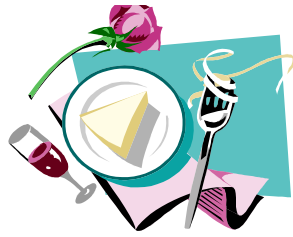


MENÜ 22 (VEGETARISCH)

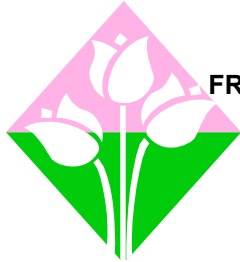
Grüner Spargel mit Sesamflädle mit Shrimps und Bärlauchsauce überbacken ***	8,40 €
Rahmsuppe von frischen Austernpilzen ***	5,00 €
Salate der Sasion ***	
Wirsingtaschen, mit Schafskäse gefüllt, auf Tomatensauce ***	13,00 €
Weißer Schokoladenterrine mit Physalis im Schokomantel	7,00 €

WEITERE VEGETARISCHE HAUPTGÄNGE

Gebratene Zucchinirollchen, mit Frischkäse gefüllt, Vollkornbrot	9,80 €
Rahmchampignons im Spinatnest, mit Camembert überbacken	11,80 €
Aus dem Wok: Kaltbrunner Nudeln mit Basilikumpesto, Steinchampignons, Tomatenwürfel und feinen Gemüsestreifen	12,00 €
Pasta-Pesto, mit gegrilltem Kürbis, (nach Jahreszeit) Ruccolaspitzen und frisch gehobeltem Parmesan Käse	13,50 €
Pfifferlinge in Schnittlauchsahne auf (nach Jahreszeit) Schweizer Rahm - Nüdeli	14,80 €
Pfannkuchen, gefüllt mit Blattspinat, mit Bergkäse überbacken, an Salatgarnitur	13,80 €
Tagliatelle mit frischem Bärlauch (nach Jahreszeit) Kirschtomaten und gehobeltem Parmesan Käse	12,80 €



SAISONALE MENÜS



FRÜHLINGSMENÜ SCHNEEGLÖCKCHENWIESE

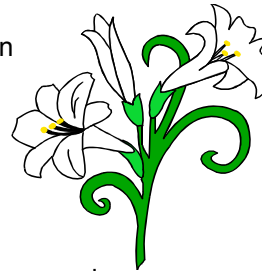
erhältlich von Mitte März bis Mitte Juni

Rahmsuppe von jungen Frühlingszwiebeln
mit Radieschensprossen

Blattsalate mit Sauerrahmdressing
und gebratenen Putenstreifen

Kalbsrückensteak "Prinzeß" mit frischem Stangenspargel
und Sc. Hollandaise, Pommes Risolées

Joghurtterrine auf Erdbeermark



5,00 €

22,80 €

5,00 €



SOMMERMENÜ SUNTIME

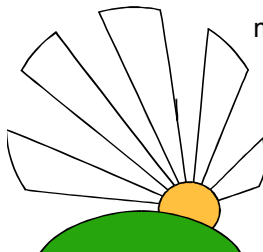
erhältlich von Mitte Juni bis Mitte September

Karottenschaumsuppe mit Koriander-Aroma

Blattsalate in Basilikum-Tomatendressing

Pochiertes Lachsforellenfilet im Lauch-Gemüse-Beet
mit Sc. Mousseline, Schnittlauch-Kartoffele

Cassis-Parfait auf Vanilleschaum



4,50 €

19,80 €

8,00 €

HERBSTMENÜ KASTANIENTRAUM

erhältlich von Mitte September bis Mitte Dezember



Wildpastete auf Eichblatt- und Endiviensalat
in Apfel-Walnuß-Dressing 11,00 €

Maronensuppe mit Thymian und Speck 5,00 €

Putenbrust, am Stück gebraten, an Trauben-Honig-Sauce,
dazu Brokkoliblüten in Mandelbutter und
Kartoffel-Speck-Gratin 17,80 €

Walnußeis mit Ragout von Zwergorangen 8,00 €



WINTERMENÜ EISZAPFENZAUBER

erhältlich von Mitte Dezember bis Mitte März



Waldpilz-Essenz mit Kräuterbrätstrudel 6,00 €

Feldsalat mit lauwarmen Speckstreifen

Hirschragout mit Preiselbeerbirne
und Butternudeln 17,80 €

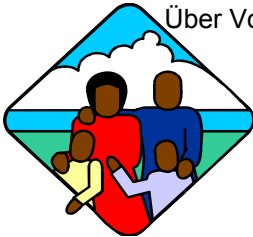
Crêpesäckchen, mit winterlichem
Bratapfel gefüllt, an Vanille-Zimtparfait 7,00 €



WISSENSWERTES

Alle Suppen, Salate, Hauptgänge, Beilagen und Desserts in unseren Menüvorschlägen können Ihren Wünschen und Ihrem Geschmack entsprechend getauscht, ergänzt oder anders zusammengestellt werden.

Über Vorschläge Ihrerseits freuen wir uns. Sofern möglich, erfüllen wir gerne Ihre Wünsche!



Kinder bis 6 Jahre sind unsere Gäste,
Kinder von 7 bis 12 Jahren bezahlen die Hälfte des ausgewiesenen Preises.

Zum Auftakt Ihres Festessens empfehlen wir Ihnen einen Apéritif, bei dessen Auswahl wir Ihnen gerne behilflich sind, oder einen Sektempfang. Gerne helfen wir Ihnen auch bei der Auswahl der dem Essen entsprechenden Weine.

Menükarten werden von uns gefertigt. Bitte teilen Sie uns mit, ob Sie eine besondere Tischdekoration wünschen oder mitbringen. Wir besorgen Ihnen auch gene Blumengestecke nach Ihren Vorstellungen.

Wir freuen uns schon heute darauf, Sie verwöhnen zu dürfen
und bedanken uns für Ihr Interesse!

Familie Brigitte und Gerhard Sum mit allen Mitarbeitern