



## *Suppen*

Rinderkraftbrühe  
Flädle / Gemüsestreifen  
7,50 €

Petersilienwurzel - Cremesuppe  
Petersilien Öl / gerösteter Pumpernickel  
8,50 €

## *Salate*

Blattsalate und Rohkost  
Radieschen / geröstete Kerne

Beilagensalat	4,90 €
Salat	8,50 €
Großer Salat	12,50 €





## Vorspeisen

„Brotzeit“ – geröstetes Bauernbrot mit:

Tomate / Avocado / Basilikum / Rucola

12,50 €

Suho Meso / Cherry Tomate / Rucola / Rémoulade

15,50 €

geräucherte Schwarzwaldforelle / Apfel / Creme Fraîche / Meerrettich

17,50 €

Bärlauch Knödel

Tomatensud / Pinienkerne / Parmesan

12,50 €

Carpaccio vom Weiderind

Balsamico / Parmesan / marinierter Rucola

16,50 €

Gratinierter Ziegenkäse

Salat / Limetten – Chicorée / Walnuss / Honig

17,50 €





## *Vegetarisch / vegan*

### Ofenkartoffel

Bärlauch Quark / Radieschen / Bergkäse / Paprika Öl

14,50 €

### Spinatknödel

Eingelegte Pilze / Haselnuss / Sakura Kresse / Parmesan - Schaum

18,50 €

### Tagliatelle (vegan)

mediterranes Gemüse / Olive / getrocknete Tomaten / Kräuter Pesto

19,50 €

### Gelbes - Curry (vegan)

Cashew - Nüsse / Haselnuss / Frühlingslauch / Basmati-Reis / Sesamöl

21,50 €

## *Frisch aus dem Meer*

### Confierter Bachsaibling

Frühlingsalate / Petersilienkartoffeln / eingelegte Gurke / Zitronen Beurre blanc

28,50 €





## *Aus Land und Luft*

Spanferkel-Krustenbraten  
Apfelrotkohl / Spätzle / magische Schwarzbiersoße  
24,50 €

Sous-vide gegartes Supreme vom Maishähnchen  
Baby Rahmspinat / Rosmarin Kartoffeln / Orangen Jus  
26,50 €

Schiff's Pfännle  
Sous-vide gegartes Schweinefilet / Pilzrahm Spätzle / Bergkäse  
27,50 €

Färsen - Rumpsteak aus regionaler Aufzucht  
Sweet Chili Aioli / Süßkartoffel - Pommes Frites / Frühlingsgemüse  
34,50 €

## *Ab 2 Personen*

Chateaubriand – am Tisch tranchiert  
Sauce Béarnaise / Frühlingsgemüse / Kartoffelgratin  
- ab 2 Personen / Zubereitung ca. 30 Minuten – Vorbestellung erforderlich  
45,00 € p. P.





## *Klassiker*

Portion Süßkartoffel-Pommes  
Sweet Chili Aioli  
7,50 €

Paniertes Schnitzel vom Landschwein  
Pommes Frites  
18,50 €

Cordon Bleu vom Landschwein  
Pommes Frites  
22,50 €

Paniertes Schnitzel vom Kalb  
Preiselbeeren / Pommes Frites  
24,50 €

*Eine extra Portion Soße: 1,50€*





## *Desserts*

### Apfelküchle

Marinierte Waldfrüchte / Vanilleeis / Zimt und Zucker

8,50 €

### Crème brûlée

Rhabarberkompott / Schokoladen Crisp / Karamelleis

8,90 €

### Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern

Eingelegte Orange / Himbeer Sorbet / Mandel - Crumble

9,50 €

\*\*\*

### Hausgemachtes Eis oder Sorbet nach Wahl

2,70 € pro Kugel

#### Eis

Vanille / Schokolade / Karamelleis

#### Sorbet

Himbeere / Mango / Blutorange

*Gerne servieren wir Ihnen dazu unsere Kaffee- und Digestif Spezialitäten*

