

Wie wär`s mit einem Aperitif

San Bitter *	3,80 €
Glas frisch gepresster Orangensaft	4,50 €
Kir mit trockenem Weisswein*	3,80 €
Glas Binzener Sonnhole Nobling Sekt aus der Magnumflasche Bezirkshellerei Markgräflerland	6,90 €
Glas Kir Royal oder Sekt mit Limoncino oder Pfirsichlikör*	6,90 €
Campari / Zusatz Orange oder Soda 0,60 € *	4,50 €
Sherry Dry oder Medium	4,20 €
Martini weiss, rot oder d`Oro*	4,50 €
Pernod, Ricard, Cynar	4,50 €
Gin Tonic	6,00 €
Lillet Wild Berry *	7,50 €
Aperol Sprizz - Aperol mit Sekt und Soda auf Eis*	7,50 €
Hugo- Prosecco mit einem Schuss Holunder, Limone und Minze auf Eis	7,50 €

*Mit Farbstoff

Die Salate und Vorspeisen

Gemischte Salate der Saison mit gerösteten Sonnenblumenkernen ⁽⁸⁾	6,90 €
Carpaccio von gelber und roter Beete mit Orangen-Olivenöl-Emulsion und gehobeltem Pecorino	11,50 €
Herbtsalate mit Ziegenfrischkäse Wan Tan - Rosmarinhonig - Walnuss -Feigen – Traubencrème ⁽⁸⁾	13,50 €
Gegrillte Riesengarnelen mit Ananas-Chutney und Minze-Joghurt	16,50 €
Asiatisches Lachstatar mit Limonen- Sesam-Creme und Apfel-Gurken-Salat ⁽⁸⁾	16,50 €

Die Suppen

Kraftbrühe mit Flädle	6,50 €
Steinpilzcremesuppe mit Croutons	8,50 €
Kürbiscrcemesuppe mit Ingwer und gerösteten Kürbis Kernen	8,50 €

Die Klassiker

Jägerschnitzel mit hausgemachten Spätzle und gemischten Salaten	17,50 €
Wiener Schnitzel mit Marktgemüse und Pommes Frites	24,50 €
Cordon – Bleu vom Kalb mit Pommes Frites und Marktgemüse	25,50 €
Kalbsrahmschnitzel mit hausgemachten Spätzle und Gemüse	24,50 €
Züricher Geschnetzeltes mit Weißwein, Champignons und Rösti	23,50 €

Unsere Weinempfehlung :

**2014 Isteiner Spätburgunder, QbA, trocken
Schloß Gut Istein
0,75l – Flasche 18,00 €**

Die Hauptgänge

In Chianti geschmorte Kalbsbäckle mit Balsamico Schalotten und Kartoffel-Püree	24,50 €
Rosa gebratene Barberie Entenbrust an Honig – Balsamico Jus mit Rahmwirsing und Kartoffelgratin	27,50 €
Hirschragout „ Försterin Art“ mit Rotkraut, Preiselbeere Birne und Spätzle	22,50 €
Rehschnitzel mit frischen Pfifferlingen Rotkraut, gefüllte Weißwein Birne und Spätzle	32,50 €
Gegrilltes Filetsteak vom Angus Rind mit Schalotten Creme Trüffeljus, Röstzwiebeln und Kartoffel-Pancetta Strudel	32,50 €

Die Pasta

Hausgemachte Waldpilz Maultaschen auf Blattspinat mit Tomaten-Mascarpone-Sugo	16,50 €
Safran-Canaroli Risotto mit Taleggio gebratenen Kirschtomaten und Gemüse	16,50 €

Die Fische

Auf der Haut gebratenes Forellenfilet mit Spinatcreme und Rote Beete Ravioli	24,50 €
Seeteufel Filet im Reisblatt gebraten auf Gemüse Julienne mit leichtem Curry-Cocos-Schaum und Chow Mei Nudeln	29,50 €

Das Vegetarische Menü

Carpaccio von gelber und roter Beete mit Orangen-Olivenöl-Emulsion
und gehobeltem Pecorino

Hausgemachte Wald Pilz Maultaschen auf Blattspinat
mit Tomaten- Mascarpone Sugo

Zwetschgen Küchlein-Sauerrahmcreme- hausgemachtes Zimteis

36,50 €

Das Kranz Menü

Asiatisches Lachstatar mit Limonen- Sesam-Creme und Apfel-Gurken-Salat

Kürbiscremesuppe mit Ingwer
und gerösteten Kürbis Kernen

Gegrilltes Filetsteak vom Angus Rind mit Schalotten Creme
Trüffeljus, Röstzwiebeln und Kartoffel-Pancetta-Strudel

Passionsfrucht- Schokoladen-Creme auf Crunchie Boden
mit frischen Beeren und Streusel

Menü komplett 62

ohne Suppe 55

Die Süßen Genüße

Hausgemachte Meringen mit hausgemachtem Vanilleeis Schlagsahne und frischen Früchten	10,50
Passionsfrucht- Schokoladen-Creme auf Crunchie Boden mit frischen Beeren und Streusel	11,50
Zwetschgen Küchlein-Sauerrahmcreme- hausgemachtes Zimteis	11,50
Lauwarmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern und unserem Exotik Sorbet	11,50
Unser Streifzug durch die Zuckerküche mit allerlei Genüssen	13,50
Würfel vom frischen Parmesan mit Olivenöl, Rosmarin und rosa Pfeffer	9,50

EIS SPEZIALITÄTEN

Gemischtes Eis ohne / mit Sahne ⁽¹⁾	5,50 / 6,00
Eiskaffee Vanilleeis mit Kaffee, Sahne und Schokoraspel⁽¹⁾	6,00
Coupe Dänemark Vanilleeis mit warmer Schokoladensauce⁽¹⁾	6,90
Vanilleeis mit heißen Himbeeren⁽¹⁾	6,90
Zitronensorbet im Glas serviert, am Tisch mit Russischem Wodka aufgegossen	9,50

1 Kugel hausgemachtes Sorbet je nach Saison mit Früchten	3,50
Himbeere	
Cassis	
Exotic (Mango-Cocos-Passionsfrucht-Banane)	
Passionsfrucht	
Mango	
Birne,	
Zwetschge	

Die Kleinen Gerichte und Vesper

Wurstsalat mit Käse und gemischten Salaten der Saison garniert ^(2 4,8)	10,50
Ein Schnitzel paniert mit gemischten Salaten der Saison ⁽⁸⁾	11,50
Käserösti mit Blattsalaten der Saison ⁽⁸⁾	9,50
Rösti mit Hinterschinken, Käse und Spiegelei ^(2 4,8)	10,50
Schweinesteak mit gemischten Salaten der Saison und Kräuterbutter	15,50
Salatvariation mit gegrillten Edelfischen	23,50
Bunter Salat mit gegrillten Riesengarnelen und Knoblauchbrot	23,50
Fitness Teller	
Gegrilltes Entrecote mit gemischten Salaten umlegt und Kräuterbutter	25,50

Liebe Gäste für Allergiker haben wir eine Speisekarte

mit Kennzeichnung der Allergene.

Bitte Verlangen Sie danach.

Zusatzstoffe:

1 mit Farbstoff, 2 mit Konservierungsstoffen, 3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Geschmacksverstärker, 5 geschwefelt, 6 geschwärzt, 7 gewachst, 8 mit Süßungsmittel, 9 mit Phosphat, 10 Chinin haltig