

# Speisekarte ab 11 Personen 17.06.25 bis 03.08.25

## KLASSIKER - VORSPEISEN

|  |       |
|--|-------|
| BLATTSALAT mit dunklem Balsamico- Dressing<br>Gurkensalat mit Senf und Dill, ausgemachtes Körner- Knäckebrot und Fetakäse                          | 9,90  |
| Kleiner BLATTSALAT mit dunklem Balsamico- Dressing   | 6,50  |
| HAUSGEMACHTE FLÄDLESUPPE mit Schnittlauch  | 8,10  |
| TOMATENCRÈMESUPPE mit Gin- Espuma und Croûtons<br>Fleurons vom Blätterteig gefüllt mit Basilikum- Frischkäse und Tomaten- Ragout                   | 9,90  |
| GEBEIZTER LACHS mit Haselnuss und Basilikumeis<br>eingelegte Aprikose und Topfen   | 17,50 |
| GEBRATENER ZIEGENFRISCHKÄSETALER im Kresse- Nest<br>mit Blattsalaten an dunklem Balsamico- Dressing<br>Wassermelone, Schwarzwälder Schinken- Chips | 16,50 |



## KLASSIKER HAUPTGERICHTE

|  |       |
|--|-------|
| ROSTBRATEN MIT 2ERLEI ZWIEBELN<br>Bratensauce, Bohnen mit Speck<br>hausgemachte Spätzle                                      | 33,50 |
| RUMPSTEAK VOM GRILL<br>hausgemachte Kräuterbutter und Pommes frites  | 32,50 |
| WIENER KALBSSCHNITZEL<br>Preiselbeermarmelade und Pommes frites  | 31,80 |
| Hausgemachte GROBE BRATWURST mit Zwiebelsauce<br>Apfel- Sauerkraut und Kartoffelpüree  | 19,50 |
| Hausgemachte MAULTASCHEN mit Käse überbacken<br>garniert mit Speck- Zwiebel- Schmelze, Tomatensauce                          | 17,80 |
| Hausgemachte SCHWÄBISCHE KÄSSPÄTZLE mit 2erlei Zwiebeln<br>kleiner Beilagen Salat mit Balsamico Dressing                     | 20,80 |
| ZÜRCHER KALBSGESCHNETZELTES mit hausgemachten Spätzle  | 31,50 |
| 36H GEGARTER TAFELSPITZ mit Radieschen- Schnittlauch- Vinaigrette<br>und Croûtons, Kartoffelstampf und Apfel- Wasabi- Sorbet | 26,50 |



## SPAZIERGANG HAUPTGERICHTE

|   |       |
|---|-------|
| GEBRATENES SEESAIBLINGFILET mit Pulpo und Krustentierbisque<br>Zerlei von der Paprika und Pfirsich<br>Polenta- Zitronen- Schnitte         | 33,00 |
| RICOTTA- NOCKEN mit Holunderblütenschaum<br>geröstete Mandeln und grüner Spargel<br>Tomate und Pfirsich                                   | 26,80 |
| Vegan KRÄUTERSEITLING WELLINGTON ART mit Wan- Tan- Röllchen<br>Wassermelonensud und Cashewkerne<br>Zerlei Aubergine als Kaviar und Gemüse | 26,80 |



## KLASSIKER DESSERTS

|  |      |
|--|------|
| HEIßE LIEBE: Vanilleeis mit heißen Himbeeren<br>und Sahnetupfer        | 8,90 |
| APFELKÜCHLE mit VANILLEEIS<br>und Zimtucker, Sahnetupfer               | 9,80 |
| Im Weckglas - SCHOKOLADENMOUSSE<br>mit Himbeercoulis und Sahne- Tupfer | 5,50 |

## SPAZIERGANG DESSERTS

|   |       |
|---|-------|
| „BIRCHER- MÜSLI- EIS“ mit Joghurt- Espuma<br>Mandeln und marinierten Beeren                         | 10,50 |
| DESSERTÜBERRASCHUNG<br>Himbeersorbet und Joghurtmousse<br>Haselnuss und Ducca- Schokoladen- Brownie | 13,80 |

## Apéritif- und Wein- Auswahl

|  |                              |      |
|--|------------------------------|------|
| Glas PROSECCO Prapian <sup>9</sup>         | BIO                          | 6,20 |
| Glas KIR ROYAL <sup>9</sup>                |                              | 6,60 |
| Glas PÊCHE ROYAL <sup>9</sup>              | Sekt & Weinbergpfirsichlikör | 6,60 |
| Glas SEKT oder SEKT-ORANGE <sup>9</sup>    |                              | 6,20 |
| SEKT mit HOLUNDERBLÜTE <sup>9</sup>        |                              | 6,60 |
| SHERRY FINO/AMONTILLADO/CREAM <sup>9</sup> | 5 cl                         | 5,40 |



|   |     |      |  |     |      |
|---|-----|------|--|-----|------|
| APEROL SPRITZ <sup>1/2/9</sup>                  | 0,2 | 7,20 | RIMUSS - ROSATO <sup>9</sup>                     | 0,1 | 6,20 |
| Sekt, Aperol, Soda, Orangenscheibe              |     |      | alkoholfreier Rose Sekt <i>alkoholfrei</i>       |     |      |
| HUGO <sup>9</sup>                               | 0,2 | 7,20 | Ein prickelndes Apéro-Highlight aus der Schweiz  |     |      |
| Holunderblütensirup, Sekt, Minze, Limette, Soda |     |      | VENEZERO SPRITZ <sup>1/2/9</sup>                 | 0,2 | 7,00 |
| CAMPARI ORANGE/SODA <sup>2/9</sup>              | 0,2 | 8,00 | <i>alkoholfrei</i>                               |     |      |
| (4 cl)  |     |      | Art Aperol mit alkoholfreiem Sekt und Soda       |     |      |
| GIN TONIC mit Gordon                            | 0,2 | 8,50 | RED BERRIES <i>alkoholfrei</i>                   | 0,2 | 7,20 |
| (4 cl)  |     |      | Johannisbeersaft, alkoholfreien Sekt und Limette |     |      |
| RED LUXURY <sup>2/Ha</sup>                      | 0,2 | 7,90 |  |     |      |
| Johannisbeersaft, Luxury, Sekt und Limette      |     |      |  |     |      |

Wein - Offenausschank 0,1 L    0,2 L



### WEISSWEIN

2024 SÜDWESTSTERNE CUVÉE WEISS SPEZIALABFÜLLUNG (limitiert), trocken 4,60    8,90  
 Cuvée aus Sauvignon Blanc, Calardis Blanc, Cabernet Blanc & Riesling  
 Weingut Klopfer, Weinstadt-Großheppach, Remstal, Eco-Vin  
 Württembergs Jung-Winzer des Jahres 2016  
 Dieses Cuvée begeistert mit einer Fülle exotischer Aromen, angeführt von Ananas & Passionsfrucht, gefolgt von einem Hauch Weinbergpfirsich. Harmonisch ergänzt durch Noten von Stachelbeeren & Wiesenkräutern. Eine fein ausgewogene Mineralität rundet das Cuvée perfekt ab.



2024 CUVÉE WEISSER HASE, trocken 4,60    8,90  
 Sauvignier Gris & Johanniter, Burg Müneck Steillage, Breitenholz  
 Hotel Hasen, abgefüllt von Simon Hornstein, Seehaldenhof, Nonnenhorn  
 8. Jahrgang vom eigenen Weinberg 4,60    8,90 Das Cuvée macht den Spannungsbogen zwischen Zurückhaltung & expressiver Aromatik. Saftige Birne, Holunder und Mirabelle werden von Kamille & Wiesenkräutern umspielt - druckvoll & mineralisch -.

### ROSEWEIN

2024 ROSÉ CUVÉE AUS MERLOT & PORTUGIESER, trocken 4,50    8,60  
 Bioland Weingut Schwarzauber, Pfalz  
 Saftige rosa Grapefruit trifft auf fruchtige Erdbeere, Himbeere, rotfleischigen Pfirsich & exotische Maracuja. Das harmonische Aromen- Säurespiel wird untermalt von einem runden, saftigen Körper.

### ROTWEIN

2021 MAISULAN 6 - gebrauchtes Barrique - trocken 4,90    9,50  
 Tempranillo  
 BIO Bodega Maisulan, Rioja Alavesa  
 Eine schwarze Waldbeeren-Vielfalt aus Kirschen, Blaubeeren, Zwetschgen & Brombeeren wird untermalt durch feiwürzige Nuancen von Zimt, Süßholz und Sternanis. Er ist ein extraktreicher Rioja mit Tiefgang & Würze.

2023 LET IT FLOW, trocken, VDF 4,90    9,50  
 Grenache, Carignan  
 Domaine Flo Busch, Languedoc  
 In die Nase strömen Aromen von reifen Kirschen & Ribiseln, gefolgt von zerstoßenen Zwetschgen, Lakritze, Garrigue und Veilchen.  
 Am Gaumen kraftvoll und elegant zugleich.