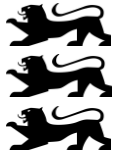


# Speisekarte ab 11 Personen 30.07.26 bis 24.09.26

## KLASSIKER - VORSPEISEN



|                                                                                    |       |
|------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| BLATTSALAT mit dunklem Balsamico- Dressing                                         | 9,40  |
| Gurkensalat an Senf- Dill- Dressing, hausgemachtes Körner- Knäckebrot und Fetakäse |       |
| Kleiner BLATTSALAT mit dunklem Balsamico- Dressing                                 | 6,50  |
| HAUSGEMACHTE FLÄDLESUPPE mit Schnittlauch                                          | 7,80  |
| PAPRIACREMESUPPE mit Joghurt- Espuma                                               | 9,90  |
| Garnele im Kartoffelnest mit Tomatentartar                                         |       |
| Klein - im Weckglas serviert ca. 140 ml                                            | 7,10  |
| GEBEIZTER LACHS mit Zitronen- Tonic- Portwein- Sorbet                              | 17,90 |
| Gurkenrelish und Apfel                                                             |       |
| Brotchips und Crème fraîche- Mousse                                                |       |
| GEBRATENER ZIEGENFRISCHKÄSETALER im Kresse- Nest                                   | 15,70 |
| mit buntem Salat und dunklem Balsamico Dressing                                    |       |
| Schwarzwälder Schinken Chips, Sonnenblumenkerne, Croûtons                          |       |



## KLASSIKER HAUPTGERICHTE

|                                                                                                                                             |       |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| ROSTBRATEN MIT 2ERLEI ZWIEBELN                                                                                                              | 33,00 |
| Bratensauce, Bohnen mit Speck                                                                                                               |       |
| hausgemachte Spätzle                                                                                                                        |       |
| RUMPSTEAK VOM GRILL                                                                                                                         | 32,80 |
| hausgemachte Kräuterbutter und Pommes frites                                                                                                |       |
| WIENER KALBSSCHNITZEL                                                                                                                       | 31,20 |
| Preiselbeermarmelade und Pommes frites                                                                                                      |       |
|  Hausgemachte GROBE BRATWURST mit Zwiebelsauce           | 19,80 |
| Apfel- Sauerkraut und Kartoffelpüree                                                                                                        |       |
|  Hausgemachte MAULTASCHEN mit Käse überbacken            | 17,80 |
| garniert mit Speck- Zwiebel- Schmelze, Tomatensauce                                                                                         |       |
|  Hausgemachte SCHWÄBISCHE KÄSSPÄTZLE mit 2erlei Zwiebeln | 19,80 |
| kleiner Beilagen Salat mit dunklem Balsamico Dressing                                                                                       |       |
| ZÜRCHER KALBSGESCHNETZELTES mit hausgemachten Spätzle                                                                                       | 31,80 |
| 36h GEGARTER TAFELSPITZ                                                                                                                     | 26,90 |
| mit Radieschen- Schnittlauch- Vinaigrette und Croûtons                                                                                      |       |
| Kartoffelstampf und Apfel- Meerrettich- Sorbet                                                                                              |       |



## SPAZIERGANG HAUPTGERICHTE

|                                                                                                                               |       |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Gebratener SEESAIBLING mit gebratenem PULPO an Krustentierbisque                                                              | 31,00 |
| Aprikose und sautierter Blattspinat                                                                                           |       |
| gebackene Mais- Kartoffel- Bällchen                                                                                           |       |
|  Gebratener ROMANASALAT mit Buttermilchsud | 26,80 |
| Schalotten, eingelegte Kirschen und Mais                                                                                      |       |
| Quinoa- Bergkäse- Küchle                                                                                                      |       |
| Vegan Gefüllte FRISCHKÄSE- PAPRIKA- CASHEWKERNE- RAVIOLO                                                                      | 28,00 |
| mit Kokosnussschaum; Paprika- Zitronen- Pesto und Paprika- Gemüse                                                             |       |



## KLASSIKER DESSERTS

|                                              |      |
|----------------------------------------------|------|
| APFELKÜCHLE mit VANILLEEIS                   | 9,30 |
| und Zimtzucker, Sahnetupfer                  |      |
| HEIßE LIEBE: Vanilleeis mit heißen Himbeeren | 8,50 |
| und Sahnetupfer                              |      |
| Im Weckglas - SCHOKOLADENMOUSSE              | 5,70 |
| mit Himbeercoulis und Sahne- Tupfer          |      |

## SPAZIERGANG DESSERTS

|                                              |       |
|----------------------------------------------|-------|
| KAFFEE- EIS mit Passionsfruchtcoulis         | 9,50  |
| Vanillemousse und Kaffee- Schokoladencrumble |       |
| DESSERTÜBERRASCHUNG                          | 12,50 |
| Delice von Himbeere und Pfirsich             |       |
| Himbeersorbet und Himbeermousse              |       |
| gebrannte Mandel und Topfen                  |       |

## Apéritif- und Wein- Auswahl

|                                            |                              |      |
|--------------------------------------------|------------------------------|------|
| Glas PROSECCO Prapian <sup>9</sup>         | BIO                          | 6,40 |
| Glas KIR ROYAL <sup>9</sup>                |                              | 6,80 |
| Glas PÊCHE ROYAL <sup>9</sup>              | Sekt & Weinbergpfirsichlikör | 6,80 |
| Glas SEKT oder SEKT-ORANGE <sup>9</sup>    |                              | 6,40 |
| SEKT mit HOLUNDERBLÜTE <sup>9</sup>        |                              | 6,80 |
| SHERRY FINO/AMONTILLADO/CREAM <sup>9</sup> | 5 cl                         | 5,50 |



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

2025 CUVÉE WEISS EDITION HASEN (Spezialabfüllung, limitiert), trocken  
Sauvignon Blanc, Riesling, Müller-Thurgau  
Weingut Merkle, Ochsenbach

4,60    8,90

Die Edition enthält eine komplexe Aromen-Vielfalt von gelben Steinfrüchten  
gefolgt von Grapefruit & Stachelbeere. Animierend am Gaumen mit feiner Mineralität & Frucht.



2025 CUVÉE WEISSER HASE, trocken

4,60    8,90

Souvignier Gris & Johanniter, Burg Müneck Steillage, Breitenholz  
Hotel Hasen, abgefüllt von Simon Hornstein, Seehaldenhof, Nonnenhorn  
9. Jahrgang vom eigenen Weinberg

Das Cuvée macht den Spannungsbogen zwischen Zurückhaltung & expressiver Aromatik.  
Saftige Birne, reife Marille und roter Apfel werden von Summer  
Darjeeling & Grapefruit umspielt - druckvoll & mineralisch.



#### ROSEWEIN

2024 ROSÉ VOM LÖSS & LEHM, trocken  
Spätburgunder

4,50    8,60

Bio Weingut Höfflin, Kaiserstuhl, Baden

Der Rosé spielt mit Aromen von Kirschen, Johannisbeeren und Himbeeren begleitet von  
Hagebutten & Malve. Am Gaumen finessenreich und animierend zugleich.



#### ROTWEIN

2023 SÜDWEESTERNE, (Spezialabfüllung, limitiert), trocken  
Lemberger, teilweise im großen Holzfass gereift

4,90    9,50

Weingut Merkle, Ochsenbach

In die Nase strömen Aromen von reifen Kirschen & Cassis, gefolgt von Zwetschgen,  
zerstoßenem weißen Pfeffer und Thymian. Am Gaumen kraftvoll und elegant zugleich.

2021 CÔTES DU RHÔNE VILLAGES VISAN - gebrauchtes Barrique - trocken

4,90    9,50

Grenache, Mourvèdre & Syrah

BIO Domaine Roche-Audran

In die Nase strömen Aromen von reifen Pflaumen & Ribiseln, gefolgt von  
zerstoßenen Brombeeren, Lakritze, Garrigue und Veilchen.

Am Gaumen kraftvoll und elegant zugleich.