

Cocktail und Aperitif

Moscow Mule

Wodka, Ginger Beer, Limettensaft, Gurke Minze, Eiswürfel
7,70

Nobile Jahrgangssekt 0,1 (Rosé)

Winzersekt aus dem Markgräflerland Efringen-Kirchen
5,30

Erdbeer Gin Fizz

Erdbeerpüree , Gin, Soda, Eiswürfel, Limettensaft
8,50

Vorspeise/Suppe

„Italienischer Vorspeisenteller“ mit Parmaschinken, Coppa, Salami
und Taleggio, Oliven und gefüllte Paprini, Baguette
16,70

„Vitello Tonnato“ Kalbfleischscheiben mit Thunfischsauce, Oliven
und Kapern, Salatbouquet und Baguette
18,70

Bouillon mit Kräuterflädle

6,50

Tomatencremesüppchen mit Basilikumsahne

6,90

Unsere Salate

„Salatteller Nizza“ mit Thunfisch, Bohnen, Gurke, Tomate,
Kartoffelwürfel, Oliven und Ei, Baguette
15,50

Verschiedene frische Salate mit in Kräuterbutter gebratenen
Putenbruststreifen und Champignons, Baguette
17,70

Verschiedene frische Salate mit gebratenem Filet vom
Norwegischen Lachs mit Tomaten- Olivenbutter, Baguette
23,90

Vegan

Linguine mit in Pesto und Chili geschwenkten Pfifferlingen,
Kirschtomaten, Gemüsestreifen und Lauchzwiebeln
16,90

Vegetarisch

Hausgemachte Reisplätzchen an Rahmpfifferlingen und
gerösteten Cashewnüssen
16,50

Fischgericht

"Fischteller" mit gebratenem Filet von Lachs und Zander,
Riesengarnelen, Safransauce, Blattspinat und Butterreis
27,70

Matjesfilet, herzhaft cremig, mit Äpfeln, Gewürzgurke, Sauerrahm,
Joghurt, Dill und Bratkartoffeln
18,50

Unsere Sommerkarte

Grillteller" mit Putenbrust und Medaillons vom Schweine- und Rinderfilet, zweierlei Dips, Pommes frites und Salatteller
29,00

Kalbsschnitzel mit sautierten Pfifferlingen und Speck,
Bohngemüse und hausgemachte Spätzle
34,50

Putensteak mit frischen Pfifferlingen in Kräuterrahmsauce,
hausgemachte Spätzle, Salatteller
27,50

„Schweizerhof“ Burger (100 % Rind) mit Speck, Gruyère Käse,
Zwiebeln, Tomaten, Gurke und Spiegelei,
Pommes frites
19,80 €

Rosa gebraten Lammhüfte mit Kräuterjus,
Ratatouille und Linguine
28,00

Dessert

Selbstgemachtes Limoncellorahmeis mit Erdbeerfruchtmark
im Glas serviert
7,90

Unsere Klassiker

Putenschnitzel mit fruchtiger Currysauce, Mandelreis und gemischter Salatteller

20,90

Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes frites und Salatteller

19,50

Schweinerückensteak mit Cognac- Pfeffersauce, Pommes frites und gemischter Salatteller

21,50

Medaillons vom Schweinefilet mit frischen Steinchampignons in Rahmsauce, hausgemachte Spätzle, gemischter Salatteller

23,90

Rostbraten vom Argentinischen Weiderind mit gedämpften Zwiebeln, hausgemachte Spätzle und Salatteller

31,30

Rumpsteak vom Argentinischen Weiderind mit Pfeffer- Senfkruste, Gemüse vom Markt und Bratkartoffeln

31,70

Hirschragout mit Preiselbeeren, hausgemachte Spätzle, Kartoffel- und Kopfsalat

26,50

Unsere Klassiker aus der Kalten Küche

Verschiedene Käse auf dem Holzbrett serviert, Früchte,
Butter und Baguette

15,60

Wurstsalat mit Brot ⁽⁶⁾

11,50

Wurstsalat "Straßburger Art" mit Brot ⁽⁶⁾

11,70

Russische Eier auf Kartoffelsalat und Fleischsalat ^(2,6,7), Brot

14,50

Schweinskopfsülze mit Vinaigrette, Brot ^(1,2,6,7)

14,50

"Bauernvesper" mit Schinkenspeck, hausgemachte Brat-, Blut-
und Leberwurst ^(1,2,6,7), Brot

15,90

Alle Preise sind in € ausgezeichnet

**Guten Appetit wünscht Ihnen Familie Laufer
und Mitarbeiter**

Alle Gerichte sind auch als kleine Portionen erhältlich

Mit 1 Antioxidationsmittel, 2 Konservierungsstoffen, 3 Farbstoff,
4 Süßungsmittel, 6 Geschmacksverstärker, 7 Phosphat, 10
geschwärzt



Gasthof
Schweizerhof

Tagesessen

*für die Woche vom Montag, den 9. September bis
Freitag, den 13. September 2024*

Montag 09.09. 2024

Ruhetag

Dienstag 10. 09. 2024

Ruhetag

Mittwoch 11.09. 2024

1 Paar Wienerle mit Linsengemüse und hausgemachten Spätzle
12,90 €

Donnerstag 12.09. 2024

Rindersaftgulasch mit Bandnudeln und Salatteller
12,90 €

Freitag 13.09. 2024

Gebackenes Filet vom Rotbarsch mit Remouladensauce
und Kartoffel- Kopfsalat
12,90 €