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

Blue Ocean
Tequila/Maracuja/Blue Curacao/Tonic Water/Sekt
7,50

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, Bohnengemüse 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 22. Juli bis Freitag, den 26. Juli 2024

Montag 22.07.2024

Ruhetag

Dienstag 23.07.2024

Ruhetag

Mittwoch 24.07.2024

Spaghetti Bolognese mit Italienischem Hartkäse und Salatteller
12,90 €

Donnerstag 25.07.2024

Gebratene Hähnchenkeule (ohne Knochen) mit Kräutersauce,
Ratatouille und Basmatireis
12,90 €

Freitag 26.07.2024

Gebackenes Filet vom Buntbarsch mit Frankfurter Sauce,
Kartoffel- und Kopfsalat
12,90 €