

Cocktail und Aperitif

Moscow Mule

Wodka, Ginger Beer, Limettensaft, Gurke Minze, Eiswürfel
7,00

Nobile Jahrgangssekt 0,1 (Rosé)

Winzersekt aus dem Markgräflerland Efringen-Kirchen
5,00

Lillet Winter Thyme

Lillet Blanc/Birnensaft/Tonic Water/Zitronensaft/Thymian
7,00

Vorspeisen/Suppen

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

Feldsalat mit Kürbischutney, geröstetem Speck und
Weißbrotcroûtons
10,30

Bouillon mit Kräuterflädle
6,50

Kartoffelcremesuppe mit Croûtons und Sahnehäubchen
6,00

Hummerschaumsüppchen mit Gemüsestreifen
und Sahnehäubchen
9,90

Unsere Salate

Verschiedene frische Salate mit gratiniertem Ziegenfrischkäse,
Honig, schwarzer Pfeffer und 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 Sesambutter, Baguette
23,90

Vegetarisch

Penne Rigate mit Gemüsestreifen, Spinat und Lauchzwiebeln in
Gorgonzolasauce mit gerösteten Walnüssen
14,90

Vegan

Safranlinguine mit Frühlingszwiebeln und Zucchinischeiben
an rote Linsen- Tomatensugo
14,00

Unsere Klassiker

Matjesfilet, herzhaft cremig, mit Äpfeln, Gewürzgurke, Sauerrahm,
Joghurt, Dill und Bratkartoffeln
17,90

"Fischteller" mit gebratenem Filet von Lachs und Zander,
Riesengarnelen, Hummerschaumsauce, Blattspinat und Basmatireis
27,70

Gebratenes Filet vom Dorade Royal mit Pinienkern- Rosinenbutter,
Dampfkartoffeln und Salatteller
26,70

Putenschnitzel mit fruchtiger Currysauce, Mandelreis und
gemischter Salatteller
19,90

Gebratene Barbarie Entenbrust mit Portweinsauce,
Rotkraut und Kartoffelgratin
26,90

Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes frites
und Salatteller
18,00

Schweinerückensteak mit Cognac- Pfeffersauce,
Pommes frites und gemischter Salatteller
20,50

Unsere Klassiker

Medaillons vom Schweinefilet mit frischen Steinchampignons in
Rahmsauce, hausgemachte Spätzle, gemischter Salatteller
22,90

Medaillons vom Schweine- und Rinderfilet, zweierlei Saucen,
Kräuterbutter und gedämpften Zwiebeln, Gemüse
vom Markt und Pommes frites
27,60

Rostbraten vom Argentinischen Weiderind mit gedämpften
Zwiebeln, hausgemachte Spätzle und Salatteller
31,30

Rumpsteak vom Argentinischen Weiderind mit Kräuterbutter,
Gemüse vom Markt und Kartoffelgratin
31,70

Rheinischer Sauerbraten mit Rosinensauce und Mandelsplitter,
Apfelrotkraut, hausgemachte Spätzle
23,30

Hirschragout mit Preiselbeeren, hausgemachte Spätzle,
Kartoffel- und Kopfsalat
25,20

Unsere Klassiker aus der Kalten Küche

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

15,60

Wurstsalat mit Brot ⁽⁶⁾

10,40

Wurstsalat "Straßburger Art" mit Brot ⁽⁶⁾

10,60

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

13,60

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

13,60

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

14,50

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 von Montag, den 4. März bis Freitag, den 8. März 2024

Montag 04.03.2024

Ruhetag

Dienstag 05.03.2024

Ruhetag

Mittwoch 06.03.2024

Ofenfrischer Schweinebraten mit Steinchampignons in Rahmsauce,
hausgemachte Spätzle und Salatteller

12,90 €

Donnerstag 07.03.2023

Weißer Bratwurst mit Zwiebelsauce, Rosenkohlgemüse und Pommes frites

12,90 €

Freitag 08.03.2023

Gebackenes Filet vom Buntbarsch mit Remouladensauce, Kartoffel- Kopfsalat

12,90 €