

Cocktail und Aperitif

Sarti Spritz

Sarti, Prosecco, Soda, Eiswürfel, Limette, Orange ⁽³⁾
8,00

Violet Spritz

Violet, Prosecco, Soda Eiswürfel, Zitrone, Minze ⁽³⁾
8,00

Nobile Jahrgangssekt 0,1 (Rosé)

Winzersekt aus dem Markgräflerland Efringen-Kirchen
5,50

Alkoholfreier Cocktail

Sanbitter Tonic
7,50

Vorspeise/Suppe

Vorspeisenteller mit Räucherlachs, Coppa, Parmaschinken, Chorizo
und mariniertem Schafskäse, Baguette
18,70

Burrata mit Tomaten, Basilikumvinaigrette, gerösteten Kürbiskernen
und Baguette
14,30

Bouillon mit Kräuterflädle
6,70

Karotten- Orangensüppchen mit frischem
Ingwer und Sahnehäubchen
7,00

Unsere Salate

Griechischer Bauernsalat mit Schafskäse, Oliven und Baguette
15,90

Verschiedene frische Salate mit in Kräuterbutter gebratenen
Putenbruststreifen und Champignons, Baguette
18,50

Verschiedene frische Salate mit gebratenem Filet vom
Norwegischen Lachs mit Tomaten- Olivenbutter, Baguette
24,70

Schafskäse mit Oliven, getrockneten Tomaten und Rosmarin in Folie
vom Grill mit verschiedenen frischen Salaten, Baguette
18,00

Vegan

Linguine mit in Pesto und Chili geschwenkten Pfifferlingen,
Kirschtomaten, Gemüsestreifen und Lauchzwiebeln
17,50

Vegetarisch

Selbstgemachte Semmelknödel mit Rahmpfifferlingen
und Gemüse umlegt
19,50

Fischgericht

„Fischteller“ mit gebratenem Filet von Lachs, Buntbarsch und
Zander, Pernodschaumsauce, Blattspinat und Linguine
28,90

Matjesfilet, herzhaft cremig, mit Äpfeln, Gewürzgurke, Sauerrahm,
Joghurt, Dill und Bratkartoffeln
19,30

Unsere Sommerkarte

Grillteller" mit Putenbrust und Medaillons vom Schweine- und Rinderfilet, zweierlei Dips, Pommes frites und Salatteller
29,90

Kalbsschnitzel mit sautierten Pfifferlingen, Speck, Gemüse vom Markt und hausgemachte Spätzle
34,50

Putensteak mit frischen Pfifferlingen in Kräuterrahmsauce, hausgemachte Spätzle, Salatteller
28,50

„Schweizerhof“ Burger (100 % Rind) mit Speck, Gruyère Käse, Zwiebeln, Tomaten, Gurke und Spiegelei, Pommes frites
19,90 €

Dessert

Selbstgemachtes Zitronenrahmeis mit frischen Beeren im Glas serviert
7,90

Unsere Klassiker

Putenschnitzel mit fruchtiger Currysauce, Mandelreis und
gemischter Salatteller
22,50

Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes frites
und Salatteller
21,90

Schweinerückensteak mit Cognac- Pfeffersauce,
Pommes frites und gemischter Salatteller
23,60

Medaillons vom Schweinefilet mit frischen Steinchampignons in
Rahmsauce, hausgemachte Spätzle, gemischter Salatteller
25,50

Rostbraten vom Argentinischen Weiderind mit gedämpften
Zwiebeln, hausgemachte Spätzle und Salatteller
31,80

Rumpsteak vom Argentinischen Weiderind mit Pfeffer- Senfkruste,
Gemüse vom Markt und Bratkartoffeln
33,00

Hirschragout mit Preiselbeeren, hausgemachte Spätzle,
Kartoffel- und Kopfsalat
27,50

Unsere Klassiker aus der Kalten Küche

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

15,60

Wurstsalat mit Brot ^(6)

11,80

Wurstsalat "Straßburger Art" mit Brot ^(6)

11,90

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

14,90

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

14,90

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

16,40

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



Tagesessen

*für die Woche vom Montag, den 15. September 2025 bis
Freitag, 19. September 2025*

Montag 15.09.2025

Ruhetag

Dienstag 16.09.2025

Krustenbraten aus der Schweineschulter mit Lembergersauce, Karotten-
Kohlrabigemüse und Dampfkartoffeln
12,90 €

Mittwoch 17.09.2025

Geschnetzeltes von der Putenbrust mit Paprikarahmsauce,
Butterreis und Salatteller
12,90 €

Donnerstag 18.09.2025

Fleischkühle mit Speck- Zwiebelsauce, Bohnengemüse und Linguine
12,90 €

Freitag 19.09.2025

Wir haben mittags geschlossen

Wir öffnen für Sie ab 17:00 Uhr