

## Cocktails und Aperitif

### Hibiskus Spritz

Hibiskus, Prosecco, Soda, Limette, Eiswürfel  
8,50

### 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

## Vorspeisen/Suppe

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

Wildkräutersalat mit Walnüssen, Birnen und gehobeltem Pecorino  
10,60

Bouillon mit Kräuterflädle  
6,70

## Unsere Salate

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

Verschiedene frische Salate mit Ziegenfrischkäse, schwarzem Pfeffer  
und Honig gratinert, Baguette  
18,50

## Vegan

Spinat- Kichererbsen Curry mit Tomaten und gerösteten  
Cashewnüssen, Basmatireis  
16,50

## Vegetarisch

Mit roten Linsen, Gemüse und Lauchzwiebeln gefüllte Paprika,  
gehobeltem Pecorino und Tomatensauce  
16,80

## Fischgericht

„Fischteller“ mit gebratenem Filet von Lachs, Zanderfilet und  
Riesengarnelen, Pernodschaumsauce, Blattspinat und Linguine  
31,50

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

## Unsere Sommerkarte

### Vorspeise und Suppe

Marinierte Oliven mit Würfeln vom  
Berg- und Wiesenblumenkäse, Baguette  
8,50

Rahmsuppe von Steinpilzen mit Gemüsestreifen und Sahnehäubchen  
8,90

### Hauptgerichte

„Grillteller“ mit Putenbrust und Medaillons vom Schweine-  
und Rinderfilet, zweierlei Dips, Pommes frites und Salatteller  
31,50

Kalbsschnitzel mit sautierten Shii-Take-Pilzen und  
Kräuterseitlingen, Speck, Gemüse vom Markt  
und hausgemachte Spätzle  
34,50

Putensteak mit frischen Shii-Take-Pilzen in  
Kräuterrahmsauce, hausgemachte Spätzle, Salatteller  
28,50

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

### Zum Dessert empfehlen wir

Selbst gemachtes Eierliköreis mit Himbeermark und  
frischen Beeren  
8,50

## Hauptgerichte

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

Rumpsteak vom Argentinischen Weiderind mit Kräuterbutter,  
Pommes frites und Salatteller  
33,00

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

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 <sup>(6)</sup>

11,80

Wurstsalat "Straßburger Art" mit Brot <sup>(6)</sup>

11,90

Russische Eier auf Kartoffelsalat und Fleischsalat <sup>(2,6,7)</sup>, Brot

14,90

Schweinskopfsülze mit Vinaigrette, Brot <sup>(1,2,6,7)</sup>

14,90

"Bauernvesper" mit Schinkenspeck, hausgemachte Brat-, Blut-  
und Leberwurst <sup>(1,2,6,7)</sup>, 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 22. Juni 2026 bis Freitag,  
den 26. Juni 2026*

### **Montag 22.06.2026**

Ruhetag

### **Dienstag 23.06.2026**

Rindfleischragout mit Kartoffelwürfel und Lauchzwiebeln,  
Linguine und Salatteller

### **Mittwoch 24.06.202**

Mit Hackfleisch gefüllte Paprika, Tomatensauce und Butterreis  
12,90 €

### **Donnerstag 25.06.2026**

Geschnetzeltes von der Putenbrust mit frischen Champignons in Rahmsauce,  
hausgemachte Spätzle und Salatteller  
12,90 €

### **Freitag 26.06.2026**

Freitag Mittag haben wir geschlossen.

Wir öffnen ab 17:00 Uhr