

Vesper

Kaiserstühler Flammkuchen - hausgemacht

mit krossem Speck, Zwiebeln, Käse und Rahm

€ 13,00

Flammkuchen mit Münsterkäse - hausgemacht

mit Rahm und Schnittlauch

€ 13,00

Flammkuchen mit geschmortem Kürbis - hausgemacht

mit Rahm, Kirschtomaten und Zwiebeln

€ 13,00

Badischer Feldsalat

mit Feigendressing und Walnüssen

€ 12,50

Badischer Feldsalat

mit krossem Speck und Kracherle

€ 13,50

Roastbeef - rosa gebraten, kalt

mit Rösti, Kräuterremoulade, Ei
und winterlichen Salaten

€ 25,00

Schwarzwälder Vesperbrette

– Schwarzwälder Schinken, Schweinskopfsülze, Pfefferbeißer
grobe Bauern-Leberwurst, Schwarzwürstchen und Gruyère-Käse,
Rettich, Radieschen und Gürkchen –
Holzofenbrot und Landbutter

€ 21,00



vegetarisch



vegan



Suppen

Tafelspitzbouillon

mit Gemüse, Backerbsen
und Holzofenbrot

€ 9,50

Hausgemachte Gulaschsuppe – würzig

mit Holzofenbrot

€ 10,50

Unsere besondere Empfehlung

COLOMBI CHALET Burger

mit gezupftem Schäumele
Senfcreme, Sauerkraut, Speck und Spiegelei

€ 18,00



Maultaschen

– gefüllt mit Süßkartoffel und Quinoa –
mit Röstzwiebeln und Feldsalat

€ 21,50



Tatar vom Schwarzwälder Weiderind

mit Sauerrahm, winterlichem Kräutersalat
und Holzofenbrot

€ 26,50

zusätzlich eine Portion Pommes Frites € 4,60





Fleisch-Fondue

ab 2 Personen

Fondue in der Brühe
220 g Fleisch pro Person bestehend aus: Rinderfilet und Kalbsfilet
3 verschiedene Saucen, Kräuterbutter, Pommes Frites
Brot und Feldsalat
€ 44,00 pro Person

Ein Supplement (220g Fleisch und Saucen) berechnen wir mit € 31,00.

auf Wunsch servieren wir Ihnen im Anschluss gerne
in einer Suppentasse die mit Sherry verfeinerte Brühe
€ 4,50 pro Person



Käse-Fondue

ab 2 Personen

aus drei ausgewählten Käsesorten aus der Alpenregion
(Laurentius, Voralberger und Thurgauer Rahmkäse von Käse Rücker, Freiburg)
mit Brotwürfeln vom rustikalen Weizenmischbrot
€ 31,50 pro Person

zusätzlich Mixed Pickles und eine Portion kleine Kartoffeln € 8,50



Käse-Raclette

ab 2 Personen

serviert mit Ofenkartoffeln, Möhrchen, Brokkoli
Cornichons, Silberzwiebeln und Babymais
€ 27,50 pro Person



vegetarisch



vegan

Colombi Chalet Klassiker

Hausgemachte Käsespätzle

mit Bergkäse, Röstzwiebeln
und Feldsalat mit Kracherle

€ 16,50

Geröstete Kalbsleberle „Berliner Art“

mit Kalbsjus, Schnittlauch
und geschmälztem Kartoffelpüree

€ 24,00

Kross gebratener Zander „Winzer-Art“

mit Trauben, Speck und Croutons
auf Champagnerkraut und Kartoffelpüree

€ 27,50

Badischer Rinderrostbraten (Entrecôte)

mit Röstzwiebeln
hausgemachten Spätzle und Feldsalat

€ 31,00

½ knusprig gebratene Bayerische Bauernente ♦

– aus artgerechter Haltung –

mit Entensauce

Apfel-Rotkraut und geschmälzten Kartoffelknödeln

€ 42,00

Süßer Abschluss

Gebackene Apfelküchle

mit Zimtzucker, Vanillesauce und marmoriertem Vanilleeis

€ 10,50

Schwarzwälder Kirsch im Glas

mit Kirschwasser, Vanillecreme
und eingelegten Kirschen

€ 11,50

Baileys-Crème Brûlée

mit eingelegter Birne und weißem Zimteis

€ 11,50

ab 2 Personen

Karamellierter Kaiserschmarrn

mit Apfelkompott, Rum-Rosinen und Vanilleeis

€ 13,50 pro Person

Die Informationen zu den in unseren Speisen verwendeten allergenen Zutaten und Zusatzstoffe halten wir in einer separaten, schriftlichen Dokumentation für Sie bereit.



vegetarisch



vegan



Getränkekarte

Aperitif

Champagner Mandois Blanc de blancs, brut	0,75 l	€ 88,00
	0,1 l	€ 15,00
2018 Laufener Altenberg Winzersekt	1,5 l	€ 85,00
Pinot Blanc de Noir, brut	Magnumflasche	
2020 Laufener Altenberg Winzersekt	0,75 l	€ 42,00
Pinot Blanc de Noir, brut Brut (Hausmarke)		
Glas Winzersekt aus der Magnumflasche	0,1 l	€ 10,50
Sekt mit Kastanienlikör oder Cassis	0,1 l	€ 11,50
2021 Rosé Sekt, trocken	0,75 l	€ 45,00
Weingut Martin Waßmer, Bad Krozingen-Schlatt		
Chandon Garden Spritz	0,75 l	€ 48,00

Weine enthalten Sulfite

Longdrinks

Absolut Vodka mit Thomas Henry Bitter Lemon	0,2 l	€ 14,00
Boar Gin mit Thomas Henry Tonic Water	0,2 l	€ 14,00

Longdrinks können Sulfite und Farbstoffe enthalten

Schnäpse von Schladerer

Kirschwasser	4 cl	€ 8,50
Zwetschgenwasser	4 cl	€ 8,50
Mirabellenwasser	4 cl	€ 8,50
Himbeergeist	4 cl	€ 8,50

Obstbrände können Sulfite enthalten

Schnäpse von Tobias Burtsche

Williams	4 cl	€ 8,00
Zibärtele	4 cl	€ 8,00

Obstbrände können Sulfite enthalten

Bitters

Jägermeister	2 cl	€ 6,50
Fernet Branca	4 cl	€ 7,50

Bitters können Sulfite enthalten



vegetarisch



vegan

Biere vom Fass

Waldhaus Pils vom Fass	0,5 l	€ 7,00
Waldhaus Pils naturtrüb vom Fass	0,5 l	€ 7,00

Flaschenbiere

Waldhaus „Frei Bier“ alkoholfrei	0,33 l	€ 4,80
Paulaner Weizen	0,5 l	€ 7,50
Paulaner Weizen alkoholfrei	0,5 l	€ 7,50

Alkoholfreie Getränke

Bad Dürkheimer Mineralwasser	0,75 l	€ 8,50
Bad Dürkheimer Mineralwasser	0,5 l	€ 5,90
Säfte (Orange, Apfel, Johannisbeere)	0,2 l	€ 4,50
Softdrinks (Cola, Cola Zero, Fanta, Sprite)	0,2 l	€ 4,50
Almdudler Original	0,35 l	€ 4,90
Almdudler zuckerfrei	0,35 l	€ 4,90

Heißgetränke

Tasse Kaffee		€ 3,50
Tasse Espresso		€ 3,50
Tasse Cappuccino		€ 4,20
Tasse Tee ² >LeafCup® by Ronnefeldt<		€ 3,80

Die Informationen zu den in unseren Speisen verwendeten allergenen Zutaten und Zusatzstoffe halten wir in einer separaten, schriftlichen Dokumentation für Sie bereit.



vegetarisch



vegan

Weine im offenen Ausschank – aus der 0,75 l-Flasche

Weißweine

2021 Durbacher Plaelrain Klingelberger (Riesling), Spätlese lieblich Winzergenossenschaft Durbach	0,25 l	€ 10,50
2022 Sasbacher Limburg Weißburgunder, Kabinett trocken Winzergenossenschaft Sasbach	0,25 l	€ 11,00
2022 Sauvignon Blanc Qualitätswein trocken Weingut Fritz Waßmer, Bad Krozingen-Schlatt	0,25 l	€ 12,00
2021 Heitersheimer Maltesergarten Gutedel, Qualitätswein trocken >Bildstöckle< Weingut Josef Walz, Heitersheim	0,25 l	€ 12,00
2022 Burkheimer Grauburgunder, Qualitätswein trocken, VDP. Ortswein Weingut Bercher, Burkheim	0,25 l	€ 12,50
2022 Bischoffinger Rosenkranz Chardonnay >Stein< Weingut Abril, Vogtsburg	0,25 l	€ 12,50



vegetarisch



vegan



Weißherbst / Rosé

2022 Buchholzer Sonnhalde 0,25 l € 12,00
Spätburgunder Weißherbst, Kabinett halbtrocken
Weingut Moosmann, Buchholz

Rotweine

2021 Oberrotweiler 0,25 l € 13,00
Pinot Noir >Schwarze Erde<, Qualitätswein trocken
Weingut Landerer, Oberrotweil

2019 Ijalba 0,25l € 14,00
Rioja Crianza DOCa
Bodegas Viña Ijalba, Logorno, Spanien

2019 Château Saint-Aubin 0,25 l € 17,00
Cru bourgeois
Medoc, Bordeaux

Weine enthalten Sulfide



Flaschenweine

Weißweine

2021 Heitersheimer Maltesergarten Gutedel, Qualitätswein trocken >Bildstöckle< Weingut Josef Walz, Heitersheim	0,75 l	€ 36,00
2022 Weißer Burgunder Qualitätswein trocken Weingut Martin Waßmer, Bad Krozingen-Schlatt	0,75 l	€ 36,00
2022 Auxerrois Qualitätswein trocken Weingut Fritz Waßmer, Bad Krozingen-Schlatt	0,75 l	€ 36,00
2022 Bischoffinger Rosenkranz Chardonnay >Stein< Weingut Abril, Vogtsburg	0,75 l	€ 37,00
2022 Burkheimer Weißburgunder, Qualitätswein trocken, VDP. Ortswein Weingut Bercher, Burkheim	0,75 l	€ 37,00
2021 Durbacher Klingelberger (Riesling) Qualitätswein trocken, Premium >HS< Weingut Schwörer, Durbach	0,75 l	€ 38,00
2021 Ihringer Winklerberg Grauburgunder, Qualitätswein trocken, VDP Erste Lage Weingut Dr. Heger, Ihringen	0,75 l	€ 52,00



vegetarisch



vegan



Weißherbst / Rosé

2022 Buchholzer Sonnhalde 0,75 l € 36,00
Spätburgunder Weißherbst Kabinett halbtrocken
Weingut Moosmann, Buchholz

2022 Rosé 0,75 l € 38,00
Qualitätswein trocken, VDP. Gutswein
Weingut Salwey, Oberrotweil

2022 Côte des Roses Rosé 0,75 l € 38,00
Languedoc AOP, Gérard Bertrand

Rotweine

2021 Oberrotweiler Pinot Noir 0,75 l € 39,00
Qualitätswein trocken >Schwarze Erde<
Weingut Landerer, Oberrotweil

2019 Sasbacher Rote Halde 0,75 l € 39,00
Spätburgunder Rotwein, Spätlese trocken, >Orchidea<
Sasbacher Winzerkeller

2022 XXV Jubiläumswein 0,75 l € 39,00
>25 Jahre Fritz Waßmer<
Spätburgunder Rotwein, Qualitätswein trocken
Weingut Fritz Waßmer, Bad Krozingen-Schlatt

2020 Ijalba 0,75 l € 42,00
Rioja Crianza DOCa
Bodegas Ijalba, Logroño

2019 Château Saint-Aubin 0,75 l € 51,00
Cru bourgeois
Medoc, Bordeaux

Weine enthalten Sulfite



vegetarisch



vegan