



Unsere besondere Chef-Empfehlung

Caesar Salat

mit Parmesandressing, Romanasalat, Kirschtomaten, Avocado
gebratenen Streifen von Poulardenbrust

€ 12,50

Mosaik von mild geräuchertem Wildlachs
mit Schnittlauch-Kaviarcreme, Rösti und Salate

€ 16,00

Carpaccio vom Rinderfilet

mit Balsamico-Tomatenmarinade, Pfifferlingen
Rösti und Salatbouquet

€ 18,50

Gegrillte große Gambas (5 Stück)

auf Curry-Bohnensalat und Mango-Papayasalsa

€ 24,00

Unsere Graf Anton Klassiker

Wurstsalat⁴

mit Appenzeller Bergkäse, Gurken, Tomaten, Ei und Holzofenbrot

€ 11,50

Hausgemachte Maultäschle

Zwiebel-Brösel-schmelze und sommerlichen Salaten

€ 16,00

Hausgemachte Quiche

- mit Schafskäse und Spinat oder Lachs-Broccoli -
dazu Schnittlauchcreme und Salat

€ 12,50

Unsere Weinempfehlung

2018 Blauer Silvaner

Qualitätswein trocken >Frucht<

Weingut Abril, Bischoffingen

- aus der 0,75 l – Flasche

0,25 l

€ 5,80



Vorspeisen	EUR
Verschiedene sommerliche Salate mit Kräutervinaigrette oder French Dressing	6,50
Rindfleischsalat mit würzigem Gartengemüse, Ei und Brägele	14,00
Vitello Tonnato mit Thunfischcremesauce, Limone, Melone und Salatbouquet	16,00
Gebratenes Doradenfilet auf mediterranem Brotsalat mit Cocktailsauce	18,00
Suppen	
Tomatencremesuppe mit Quarknocken	6,50
Cremige Bouillabaisse mit kleinen Meeresfischen und Croutons	8,50
Vegetarisch	
Käsespätzle mit Pfifferlingen und Röstzwiebeln	14,50
Cremige Pfifferlinge mit krossem Rösti	18,00
Hauptgerichte	
Spaghetti mit Sauce Bolognese und Parmesan	14,00
Königinpastete mit feinem Kalbsragout fin in Rieslingsauce und Spargelgemüse	16,00
Wiener Kalbsschnitzel mit Kartoffel-Gurken-Salat und Blattsalaten	19,50
Blanquette von Meeresfrüchten mit sommerlichem Gemüse und Pilaw-Reis	24,00
Badisches Rumpsteak mit Meerrettich-Senf-Kruste Rahmbohnen und Bratkartoffeln	25,50



Unsere Nachspeisen	EUR
Kaiserstühler Beerengrütze mit Topfenparfait	8,50
Karamellierte Vanillecreme mit Himbeeren und Joghurt-Limonensorbet	9,00
Pina Colada-Schaum auf asiatischer Gewürz-Ananas mit Exotiksorbet	8,50
Eisspezialitäten	
1 Kugel Eis ^{1,g,h}	2,00
Gemischtes Eis (3 Kugeln) ^{1,g,h}	5,00
Gemischtes Eis mit Sahne ^{1,g,h}	5,50
Eis-Meringen ^{1,g,h} <i>(2 Meringen, 1 Kugel Vanille und Schokoladeneis, Sahne)</i>	5,95
Großer Schwarzwaldbecher ^{1,g,h} <i>(Kirschen, Kirschwasser, Vanilleeis und geschlagene Sahne)</i>	9,95

**An unserem Kuchenbuffet
finden Sie eine große Auswahl an Kuchen und Torten**

Kuchen und Gebäck	Stück
Croissant / Brioche/ Plunder ^{a,g,h}	2,40
Hildataler / Mandelhörnchen ^{a,g,h}	2,70
Petit Fours ^{1,a,g,h}	3,20
Florentiner ^{a,g,h}	3,80
Obst- und Sahnetörtchen ^{1,a,g,h}	3,80
Kirschschnitte ^{1,a,g,h}	3,80
Obstkuchen ^{1,a,g,h}	4,30
Sahne- und Crèmetorten ^{1,a,g,h}	4,30
Sahne-Meringe ^{1,a,g}	4,80
Portion Sahne ^g	1,80

**Mit unseren hausgemachten, feinen Kuchen, Torten, Pralinen
und Petit fours können Sie natürlich auch Ihre Gäste zu Hause verwöhnen.**

Sehr verehrte Gäste,
sollten Sie von Allergien betroffen sein, wenden Sie sich bitte an unsere Servicemitarbeiter,
diese halten eine Liste mit den enthaltenen Allergenen für Sie bereit.

Zusatzstoffe

1 = Farbstoff; 2 = Koffein; 3 = Chinin; 4 =
Phosphat;
5 = Schwefel

Allergene

a = Gluten; g = Laktose; h = Schalenfrüchte
und Nüsse;
l = Sulfite