



Unsere Besondere Empfehlung

**Traditionelles Schottisches Wildlachsfilet
in Blätterteig**
mit Sauce Verte
und Salatbouquet

€ 17,50



Feine Scheiben und Mousse
von geflammtem mild geräuchertem Rheinlachs
mit Schnittlauchcreme
und Reibeküchle

€ 19,50



Hüttenschmankerl im Colombi Chalet

Zum Vesper

Badischer Feldsalat
mit krossen Speckwürfeln und Kracherle
€ 10,50

Herzhafter Freiburger Wurstsalat
mit Zwiebeln, Gürkle, Schnittlauch, Bergkäse
und Holzofenbrot
€ 10,50

Kaiserstühler Flammkuchen
mit krossem Speck, Käse und Rahm
€ 9,80

Kaiserstühler Flammkuchen
mit Käse, Rahm und Schnittlauch
€ 9,80

Hausgemachte Maultäschle
mit würziger Zwiebelschmelze
und Kartoffel-Gurkensalat
€ 15,80

Schwarzwälder Vesperbrette
Schwarzwälder Schinken, Schweinskopfsülze, Pfefferbeißer,
Rettich, Radieschen und Gürkchen
Holzofenbrot und Landbutter
€ 15,50



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 gemischte winterliche Blattsalate

€ 34,50 pro Person

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

€ 22,50 pro Person

zusätzlich Mixed Pickles und eine Portion kleine Kartoffeln € 7,00



Käse-Raclette (ab 2 Personen)

serviert mit Ofenkartoffeln, Möhrchen, Brokkoli,
Cornichons, Silberzwiebeln und Babymais

€ 19,80 pro Person



Aus der Suppenterrine

Rindsbouillon mit Flädle, Rindfleisch, Gemüse, Peterle
und Holzofenbrot

€ 7,90

Kartoffelsuppe mit Schwarzwursträdle, Brotwürfeln, Kräutern
und Holzofenbrot

€ 7,90

Colombi Chalet Klassiker

Tatar vom Rinderfilet
mit Sauerrahm, Salatbouquet und Brot

€ 21,00

zusätzlich eine Portion Pommes frites € 3,50

Hausgemachte Käsespätzle mit Münstertäler Bergkäse,
Röstzwiebeln und Sonnenwirbelesalat

€ 13,50

Geröstete Kalbsleberle mit Apfelessig, Kalbsjus,
Schnittlauch, Rösti und würzigem Feldsalat

€ 18,50

Badischer Rinderrostbraten (Entrecôte) mit Röstzwiebeln,
handgeschabten Spätzle und gemischten winterlichen Blattsalaten

€ 23,50

½ knusprig gebratene Bayerische Bauernente ♦
mit Entensauce, Apfel-Rotkraut und geschmelzten Kartoffelknödeln

€ 23,50

(als kleine Portion ohne Keule € 19,00)

♦ Bayerische Bauernente aus artgerechter Haltung



Rösti-Spezialitäten

„Alpenstürmer“ Rösti

- in der Eisengusspfanne serviert -

Kartoffelrösti, Schwarzwälder Schinken

mit Schweizer Käse überbacken und Tomatenscheiben

€ 15,00

„Bergsteiger“ Rösti (vegetarisch)

- in der Eisengusspfanne serviert -

Kartoffelrösti mit Schweizer Käse überbacken

und Tomatenscheiben

€ 12,50

Für unsere kleinen Gäste

„Hüttenzauber“ Rösti

Kartoffelrösti mit Apfelmus

€ 9,50



Süßer Abschluss

Hausgemachter Tiroler Apfelstrudel
mit Puderzucker und Vanillesauce

€ 8,50

Gebackene Apfelküchle
mit Zimtzucker und Vanilleeis

€ 8,50

Rumtopffrüchte
-im Weckglas serviert-
mit Mandelkrokant-Hippe und Vanilleeis

€ 8,50

3 Kugeln Sorbet

€ 7,00

2 Kugeln Vanilleeis
mit Kürbiskernöl
und gerösteten Kürbiskernen

€ 5,50

ab 2 Personen

Karamellierter Kaiserschmarrn nach altem Rezept
mit Preiselbeerkompott

€ 9,80 pro Person



Getränkekarte

Aperitif

Champagner Mandois Blanc de blancs brut	0,75 l	€ 81,00
Glas Champagner	0,1 l	€ 13,50
2015 Laufener Altenberg Winzersekt		
Pinot Blanc de Noir, brut - Magnumflasche	1,5 l	€ 72,00
2016 Laufener Altenberg Winzersekt		
Pinot Blanc de Noir, brut Brut (Hausmarke)	0,75 l	€ 36,00
Glas Winzersekt aus der Magnumflasche	0,1 l	€ 8,50
Sekt mit Kastanienlikör oder Cassis	0,1 l	€ 9,50

Weine enthalten Sulfite

Longdrinks

Absolut Wodka mit Thomas Henry Bitter Lemon	0,2 l	€ 11,00
Boar Gin mit Thomas Henry Tonic Water ^{3,8}	0,2 l	€ 11,50

Longdrinks können Sulfite und Farbstoffe enthalten

Schnäpse von Schladerer

Kirschwasser	4 cl	€ 7,00
Zwetschgenwasser	4 cl	€ 7,00
Mirabellenwasser	4 cl	€ 7,00
Himbeergeist	4 cl	€ 7,00

Obstbrände können Sulfite enthalten

Schnäpse von Tobias Burtsche

Williams	4 cl	€ 7,00
Zibärtele	4 cl	€ 7,00

Obstbrände können Sulfite enthalten

Bitters

Jägermeister	2 cl	€ 4,00
Fernet Branca	4 cl	€ 6,50

Bitters können Sulfite enthalten



Biere vom Fass

Waldhaus Pils vom Fass ^a	0,5 l	€ 5,50
Waldhaus Naturtrüb vom Fass ^a	0,3 l	€ 5,00

Flaschenbiere

Waldhaus „Frei Bier“ alkoholfrei ^a	0,33 l	€ 5,00
Waldhaus Hefeweizen ^a	0,5 l	€ 6,50
Waldhaus Schwarzwald Weisse alkoholfrei ^a	0,5 l	€ 6,50

Alkoholfreie Getränke

Bad Dürrheimer Mineralwasser	0,75 l	€ 7,00
Bad Dürrheimer Mineralwasser	0,5 l	€ 5,00
Säfte (Orange, Apfel, Johannisbeere)	0,2 l	€ 3,50
Softdrinks (Cola ^{1,2,8,13} , Cola Zero ^{1,2,6,8} , Fanta ^{1,7,8} , Sprite ^{7,8})	0,2 l	€ 3,50

Heißgetränke

Glas badischer Glühwein (Winter-Edition rot)		€ 4,00
Tasse Kaffee ²		€ 3,00
Tasse Espresso ²		€ 3,00
Tasse Cappuccino ^{2,g}		€ 3,80
Tasse heiße Schokolade ^g		€ 3,80
Tasse Tee ² >LeafCup® by Ronnefeldt<		€ 3,50

Zusatzstoffe

1 = mit Farbstoff; 2 = koffeinhaltig; 3 = chininhaltig; 4 = mit Konservierungsstoff;
 5 = mit Süßungsmittel; 6 = mit Süßungsmittel, enthält eine Phenylalaninquelle;
 7 = mit Antioxidationsmittel; 8 = mit Aromastoffen; 9 = mit Geschmacksverstärker;
 10 = geschwefelt; 11 = geschwärzt; 12 = gewachst; 13 = mit Phosphat

Allergene

a= Gluten; b= Krebstiere; c= Eier; d= Fisch; e= Erdnüsse; f= Soja; g= Laktose;
 h= Schalenfrüchte und Nüsse; i= Sellerie; j=Senf; k=Sesam; l=Sulfite; m= Lupinen



Weine im offenen Ausschank

2018 Grunener Altenberg Gutedel, Qualitätswein trocken Weingut Köpfer, Grunern	0,25 l	€ 6,50
2018 Müller-Thurgau Qualitätswein trocken Winzergenossenschaft Sasbach	0,25 l	€ 6,50
2018 Silvaner Qualitätswein trocken Weinhaus Joachim Heger, Ihringen	0,25 l	€ 6,50
2018 Weißer Burgunder Qualitätswein trocken Weingut Fritz Waßmer, Bad Krozingen - Schlatt	0,25 l	€ 8,50 aus der 0,75 l-Flasche
2018 Grauburgunder Qualitätswein trocken Weingut Mößner-Burtsche, Ihringen	0,25 l	€ 6,50
2015 Spätburgunder Rotwein Qualitätswein trocken Weingut Salwey, Oberrotweil	0,25 l	€ 8,50
2017 Spätburgunder Rotwein Qualitätswein trocken Weingut Fritz Waßmer, Bad Krozingen - Schlatt	0,25 l	€ 9,00 aus der 0,75 l-Flasche
2016 Ijalba Rioja Crianza DOCa Bodegas Ijalba, Logroño	0,25 l	€ 13,00 aus der 0,75 l-Flasche
2000 Château Jonqueyres Bordeaux Superieur Medoc, Bordeaux	0,25 l	€ 13,50 aus der 0,75 l-Flasche

Weine enthalten Sulfide



Flaschenweine

2018 Grunerner Altenberg Gutedel, Qualitätswein trocken Weingut Köpfer, Grunern	0,75 l	€ 30,00
2018 Auxerrois Qualitätswein trocken Weingut Daniel Landerer, Oberbergen	0,75 l	€ 33,00
2018 Sauvignon Blanc Qualitätswein trocken Weingut Fritz Waßmer, Bad Krozingen - Schlatt	0,75 l	€ 30,00
2018 Durbacher Klingelberger (Riesling) Qualitätswein trocken, Premium >HS< Weingut Schwörer, Durbach	0,75 l	€ 32,50
2018 Weißer Burgunder Qualitätswein trocken Weingut Martin Waßmer, Bad Krozingen - Schlatt	0,75 l	€ 30,00
2018 Oberrotweiler Grauburgunder Qualitätswein trocken Weingut Landerer, Oberrotweil	0,75 l	€ 30,00
2018 Grauburgunder >Oktav< Qualitätswein trocken Weingut Heger, Ihringen	0,75 l	€ 31,00
2018 Buchholzer Sonnhalde Spätburgunder Weißherbst Kabinett <u>lieblich</u> Weingut Moosmann, Buchholz	0,75 l	€ 29,50



2016 Burkheimer Spätburgunder Rotwein Qualitätswein trocken V.D.P. Ortswein Weingut Bercher, Burkheim	0,75 l	€ 33,00
2016 Sasbacher Rote Halde Spätburgunder Rotwein Spätlese trocken, >Orchidea< Sasbacher Winzerkeller	0,75 l	€ 35,00
2016 Oberbergener Bassgeige Spätburgunder Rotwein, Qualitätswein trocken V.D.P Erste Lage Weingut Franz Keller, Oberbergen	0,75 l	€ 36,00
2016 Rotwein Cuvée Calmo (Syrah, Cabernet Sauvignon, Merlot, St. Laurent) Weingut Martin Wassmer, Bad Krozingen - Schlatt	0,75 l	€ 34,00
2016 Ijalba Rioja Crianza DOCa Bodegas Ijalba, Logroño	0,75 l	€ 39,00
2015 Château Saint-Aubin Cru bourgeois Medoc, Bordeaux	0,75 l	€ 48,00

Weine enthalten Sulfite