

RESTAURANT



THE FUSION

Vorspeise

Antipasto misto (vegetarisch) <i>feine Auswahl mediterraner Köstlichkeiten (A1, A6, G, I)</i>	8,60
Pikante Garnelen <i>in Knoblauchöl (D, I11)</i>	9,50
Bruschetta (2 Stück) <i>mit Garnelen und frischen Kräutern (A1, G, I)</i>	8,60
Carpaccio vom Rinderfilet <i>mit Parmesan und frischem Rucola (A1, G, I)</i>	13,50

Suppe

Fischsuppe <i>mit feiner Einlage und frischen Kräutern (A1, A6, G, I)</i>	7,50
Rinderkraftbrühe <i>mit Grießklößchen und frischen Kräutern (A1, C, G, I)</i>	6,80
Kokos-Tomatensuppe (vegan) <i>fruchtig und leicht exotisch (A1, J, I)</i>	6,80

Salat

Kleine Variation von Blatt- und Rohkostsalaten <i>(A1, I, J)</i>	6,90
Variation von Blatt- und Rohkostsalaten <i>(A1, J, L)</i>	14,50
- mit Zart gebratenen Rinderfiletstreifen <i>(I11)</i>	19,80
- mit gegrillten Lachsstreifen <i>(D)</i>	18,50
- mit geräuchertem Lachs und Meerrettich <i>(A1, C, I, L)</i>	19,50
Wurstsalat „Schweizer Art“ <i>mit Käsestreifen und herzhaftem Bauernbrot (A1, G, J, L)</i>	13,70
Wurstsalat „Schwäbische Art“ <i>mit Schwarzwurst und herzhaftem Bauernbrot (A1, G, J, L)</i>	13,70

Zu allen Salaten servieren wir hausgemachtes Senf-Dressing und frisch gebackenes Brot.

Fleisch

Gegrilltes Putensteak auf gebratenem Gemüse (A1, C, G)	18,60
Gegrilltes Tomahawk-Steak vom Schwäbisch Hällischen Landschwein auf Paprika-Gemüse (A, G)	18,60
Gegrilltes Schweinerückensteak vom Schwäbisch Hällischen Landschwein, mit Kräuterbutter und Gemüse (A1, C, G, I)	14,50
Spanferkel-Sülze mit marinierten Zwiebeln und herzhaftem Bauernbrot – reichlich geniert - (A1, C, I, J, 3, 6)	13,60
Zwei geräucherte Bauernbratwürste mit Senf und herzhaftem Bauernbrot (A1, C, G, J, L)	8,50
Rumpsteak „Ladies Cut“ 200g Rumpsteak, serviert mit geschmorten Tomaten und Kräuterbutter (G)	25,50
Rumpsteak „Mens Cut“ 300g Rumpsteak, serviert mit geschmorten Tomaten und Kräuterbutter (G)	29,80
Medaillons vom Rinderfilet auf Cognacsauce (A1, G, I)	34,90
Geschnetzeltes vom Rinderfilet in Pfeffersauce (A1, C, G, I)	33,80

Fisch

Gegrilltes Red Snapper-Filet auf Mangoldgemüse (D, I, G)	17,90
Gebratene Filet von der Buttermakrele auf mediterranem Gemüse (A1, C, D, I, 15)	20,50
Gegrilltes Filet vom Rotbarsch auf tomatisiertem Paprikagemüse (D, I, G)	17,90
Frutti di Mare mit Spaghetti in Tomatensauce (A1, C, D, I, 15)	18,70
Gegrillte Tintenfisch-Tuben in Kräuter- Knoblauchöl an Kartoffelrösti (D, I, G)	18,50

Beilagen zur Wahl

Süßkartoffel-Pommes	4,20
Amazing Fries	4,20
Twisters	4,00
Kartoffelrösti	4,00
Kartoffelgratin (G)	5,00
Kräuter-Spätzle (A1, C)	4,50
Gegrilltes Gemüse	4,10
Spagetti	4,00
Mandel-Kartoffel-Bällchen (A1)	4,00

Saucen & Dips

Carolina-BBQ (rauchig & leicht süß) (I, J, C)	2,00
Mojo Rojo (pikant & leicht scharf) (I, J, 5)	2,00
Chimichurri (würzig & frisch) (11)	2,00
Trüffel-Majo (fein & cremig) (C, J)	2,00
Korean BBQ (süß & scharf) (15)	2,00
Cheddar-Käse-Dip (cremig & würzig) (G, 12)	2,00
Demi-Glace (kräftig & intensiv) (j, I, 15)	2,00

Vegetarisch / Vegan

Rote-Beete-Gnocchi - <i>vegan</i> - mit Mangold, Tomaten und gerösteten Pinienkerne (A1, H)	20,50
Pastinaken-Steckrüben-Rösti - <i>vegan</i> - auf cremigem Rahmgemüse (A1)	19,60
Bunte Gnocchi-Pfanne mit frischem Gemüse und Pesto (A1, C, H)	18,90
Bergkäse-Nocken auf cremigem Rahmgemüse und frischem Rucola (G, I)	18,60
Spagetti al Pesto mit knusprigem veganem Speck (A1, I, H, 11)	18,50
Gemüse Sülze mit feinem Gemüse und herzhaftem Bauernbrot – reichlich geniert - (A1, G, 3)	11,60

Für unsere kleinen Gäste

Spaghetti mit Tomatensauce (A1, C)	5,60
Fischlis in Knusperpanade mit Pommes frites (A1, C)	6,50
Kartoffelrösti mit feinem Apfelmus (A1, C, G, I)	5,50

Dessert

San Sebastian Cheesecake auf feinem Fruchtspiegel (A1, C, G, H)	8,60
Mango-Kokos Crumble Törtchen auf Kiwi-Carpaccio, Sahne (A1, C, G, H)	8,70
Kaiserschmarrn mit cremigem Vanilleeis (A1, C, G, H)	7,80
Unsere Eissorten: Schokolade, Vanille, Waldmeister, Schmackofatz - vegan - Melone, Basilikum, Kirsche	
je Kugel	2,10

Liebe Gäste ...

...wir sind verpflichtet unsere Speisen und Getränke zu kennzeichnen,
sofern sie mit Zusatzstoffen oder Allergenen versetzt sind.

Zur besseren Unterscheidung haben wir die Zusatzstoffe mit einer
Zahl und die Allergene mit einem Buchstaben versehen.

Bitte teilen Sie uns vorab mit, ob Sie von einer Lebensmittelallergie betroffen sind, oder Bedenken haben, damit wir Sie rechtzeitig beraten und entsprechend angepasste Speisen- und Getränkeangebote unterbreiten können.

Deklarationspflichtige Allergene

- A Glutenhaltiges Getreide
A1 = Weizen / A2= Grünkern / A3 = Gerste / A4 = Hafer /
A5 = Dinkel / A6 = Roggen
- B Krebstiere
- C Eier
- D Fisch
- E Erdnüsse
- F Soja
- G Milch
- H Schalenfrüchte d.h. Nüsse
H1 = Mandeln / H2 = Haselnüsse / H3 = Walnüsse / H4 =
Kaschunüsse /
H5 = Pecanüsse H6 = Paranüsse / H7 = Pistazien / H8 =
Macadamianüsse
- I Sellerie
- J Senf
- K Sesamsamen
- L Schwefeldioxid und Sulfite
in Konzentration von mehr als 10mg/Kg oder 10mg/L
ausgedrückt als SO₂
- M Lupine
- N Weichtiere

Kennzeichnung von Zusatzstoffen

1. mit Geschmacksverstärker
2. mit Farbstoff
2.1 Azo-Farbstoff „kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei
Kindern beeinträchtigen“
3. mit Konservierungsstoff
4. mit Nitritpökelsalz
5. mit Nitrat
6. mit Antioxidansmittel
7. geschwefelt
8. geschwärzt
9. gewachst
10. mit Phosphat
11. mit Süßungsmittel
12. mit Süßungsmittel „Enthält eine
Phenylalaninquelle“
13. Koffein
14. Chinin
15. Alkohol