

Hausgemachte Schneckensuppe „Badische Art“

Klare Ochsenschwanzsuppe mit Sherry

Rinderkraftbrühe mit Nudeln

Flädlesuppe oder Markklößlesuppe

Geräuchertes Forellenfilet
mit Sahnemeerrettich, Toast und Butter

Mild gebeizter Räucherlachs
mit hausgemachtem Rösti

Dreierlei kalte Fischspezialitäten
mit Dip und Toast

Schneckenpfännle mit Kräuterbutter und Knoblauch überbacken
6 oder 12 Stück mit Toast

Ochsenfleisch oder Tafelspitz
mit würziger Meerrettichsauce, Preiselbeeren, Kartoffeln und Salat

Rahmgeschnetzeltes vom Schweinefilet
mit Champignons, Spätzle und Gemüse

Rinderzunge
mit Champignons und Madeirasauce, Kroketten und Gemüse

Rinderleberle sauer oder geröstet,
Brägele und Salat

½ knuspriges Hähnchen

mit Pommes frites und Salat

Paniertes Schweineschnitzel
mit Pommes frites und Salat

Jägerschnitzel
mit Spätzle und Salat

Cordonbleu vom Schweinerücken,
Pommes frites und Salat

Puten-Cordonbleu
mit Rahmsauce, Spätzle und Salat

„Engadiner Kalbsschnitzel“
gefüllt mit Käse und Rohschinken an Kräuter-Knoblauchsauce, Kroketten und
Marktgemüse

„Ratsherrentöpfe“
drei verschiedene Medaillons mit Pilzrahmsauce
auf hausgemachten Spätzle, Salatteller

Kalbsschnitzel „Wiener Art“
mit Preiselbeeren, Pommes frites und Salat

Schweinelenndchen
mit Champignons und Rahmsauce, Spätzle und Salat

Variation von gebratenen Edelfischmedaillons,
Kartöffele und Marktgemüse

220g Rinderfiletmedaillons
mit grünem Pfeffer und Cognacrahmsauce, Kroketten und Salat

250g Rumpsteak

mit Kräuterbutter oder Zwiebeln, Pommes frites und Salat

Zwiebelrostbraten
mit Spätzle und Marktgemüse

Filetgulasch Stroganoff
mit Kroketten und Salat