

Frühlings-Sommermenü

(11.30 - 14.30 / 18.00 - 20.30)

Schweinegerichte

Unser **Schnitzel vom Schwein** ist ein Klassiker, der nicht fehlen darf. Zartes Schweinefleisch wird paniert und knusprig gebraten. Dazu goldbraune Pommes frites und eine **Salatbeilage**.

17,50

Wie wäre es zum Beispiel mit unserem **Cordon Bleu "Schweizer Art"**? Ein saftiges Schweinefleisch, gefüllt mit Schinken und Käse, serviert mit knusprigen Pommes frites und **gedämpftem Gemüse**. Ein klassisches Schweizer Gericht in seiner besten Form.

19,50

Unsere **Pfaff's Pfannen-Brädle Schweine-Medaillons** sind eine lokale Spezialität und ein absolutes Highlight. Zarte Medaillons vom Schwein, serviert mit einer Champignon-Tomaten-Kräutergarnitur, Käserahm-Spätzle und einem erfrischenden **Vorspeisensalat**, werden Ihren Gaumen zum Singen bringen.

23,80

Das **"Steak Chef"** ist ein weiteres Highlight. Ein saftiges **Schweinerückensteak**, serviert mit einer aromatischen Kräuter-Paprika-Champignons-Garnitur, gratiniert mit herzhaftem Käse dazu knusprige Pommes frites und ein erfrischender **Vorspeisensalat**.

22,50

Ein weiteres sehr beliebtes und traditionsträchtiges Gericht ist unser **Schweinsgeschnetzeltes "Züricher Art"**, zartes Schweinefleisch mit frischen Champignons in Cognacrahm, serviert mit saftigen Spätzle und einem knackigen **Vorspeisensalat**.

23,50

Wer gerne **Schwarzwälder Bratwurst** probieren möchte, sollte 1 oder 2 Hausmacher-Bratwürste aus einer Triberger Fleischerei mit **Pommes Frites** und **Salatbeilage** wählen.

1 Bratwurst 12,80 / 2 Bratwürste 16,80

Wildspezialitäten

Erleben Sie den Geschmack des Waldes mit unserer **Hausspezialität: dem Hirsch-Spieß "Wilderer Art"**. Genießen Sie feine Hirschmedaillons-Spieß auf einem Bett aus Pfifferlingen und einer selbstgemachten Wildsauce mit Birne und Preiselbeeren. Dazu servieren wir geschmälzte Spätzle mit glasierten Maronen und einen erfrischenden **Vorspeisensalat**.

28,50

Wenn Sie es lieber etwas deftiger mögen, empfehlen wir das **Hirschragout** mit Preiselbeeren, geschmälzten Spätzle und einem erfrischenden **Vorspeisensalat**.

24,50

Oder **Wildgeschnetztes à la Chef**, zartes Wildfleisch in feiner Wildsauce mit Pfifferlingen und Kartoffelklößen, begleitet von einem leckeren **Vorspeisensalat**.

26,00

Fischdelikatessen

Unsere **frische Schwarzwaldforelle "Gasthof-Art"** wird seit über 100 Jahren direkt aus unserem Bassin für Sie zubereitet und gebraten. Sie wird mit Champignons und Kräutern garniert und mit Herzoginkartoffeln serviert. Voran gibt es einen erfrischenden

Vorspeisensalat.

27,00

Für Liebhaber des Einfachen empfehlen wir die **Schwarzwald-Forelle „Müllerin Art“**, sie wird gebraten und mit Petersilienkartoffeln, brauner Butter, Zitrone, Petersilie und einem erfrischenden **Vorspeisensalat** serviert.

24,00

Wenn Sie es lieber knuspriger mögen, empfehlen wir die praktisch grätenfreien **Schwarzwald-Forellenfilets** in Buttermandeln gebraten, die ebenfalls mit Petersilienkartoffeln und *inem* **erfrischenden Vorspeisensalat** serviert werden.

24,50

Und für alle, die gerne etwas Kaltes probieren möchten, bieten wir auch **1 oder 2 geräucherte Schwarzwald-Forellenfilets** an. Sie werden praktisch grätenfrei serviert und kommen mit Meerrettichsauce, Salatgarnitur und Toast auf den Tisch.

1 Forellenfilet 12.00 / 2 Forellenfilets 18.00

Putengerichte

Unser **Putengeschnetzeltes** ist ein zartes Gericht, das mit einer cremigen **Curryrahmsauce** und duftendem **Basmatireis** serviert wird. Dazu reichen wir einen erfrischenden **Vorspeisensalat**.

23,70

Der **Putensteak "Ananas"** ist ein Highlight für alle, die gerne fruchtige Gerichte mögen. Saftiges Putensteak wird gegrillt und mit Ananasstücken serviert. Dazu gibt es eine leckeren **Basmatireis mit Currysauce und Vorspeisensalat**.

22,70

Und für alle, die es klassisch mögen, bieten wir das **Putenschnitzel Wiener Art** an: knusprig panierte Pute wird mit goldbraunen **Pommes frites** und einer **Salatbeilage** serviert.

19,50

Rindgerichte

Für unsere Rindfleisch-Liebhaber bieten wir den **Baden Teller** an, feinsten **Tafelspitz/Sudfleisch vom Rind** an Meerrettichsauce, Preiselbeeren und Salzkartoffeln.

17,90 Euro.

Oder unser saftiges **Rumpsteak** (<200g), serviert mit Kräuterbutter, Wedges und einem **Vorspeisensalat**.

24,50 Euro.

Das **Entrecote "Café de Paris"** (<250g) ist ein köstliches Steak, das aus dem besten Rindfleisch geschnitten wird. Das Steak wird auf den Punkt gegrillt und dann mit einer reichhaltigen Crème-fraîche-Sauce serviert, die mit grünem Pfefferkörnern gewürzt ist. Als Beilage wird Blattspinat serviert, der mit einem Hauch von Knoblauch und Zitronensaft verfeinert ist. Dazu werden Dauphin Kartoffeln gereicht, die mit Butter verfeinert sind.

27,80

Kalbspezialitäten

Wiener Schnitzel: Lassen Sie sich von dem köstlichen **Wiener Schnitzel** verführen. Ein zartes **Schnitzel vom Kalb**, sorgfältig paniert und knusprig gebraten, serviert mit krossen **Pommes frites** und einem knackigen **Vorspeisensalat**. Das Schnitzel ist zart und saftig, während die Panade einen herrlich knusprigen Biss bietet. Bei jedem Bissen spüren Sie, wie sich die Aromen von Fleisch und Panade in Ihrem Mund vermischen und einen unvergesslichen Geschmackserlebnis erzeugen. Die Kombination mit den krossen Pommes frites und dem frischen **Salat** bietet eine perfekte Balance von Aromen und Texturen, die Ihren Gaumen verwöhnen wird.

23,50

Das Original! **Züricher Geschnetzelte vom Kalb** ist ein sinnliches Vergnügen für Ihre Geschmacksnerven. Das zarte Kalbfleisch wird in hauchdünne Streifen geschnitten und dann in einer cremigen **Cognacrahmsauce** mit frischen **Champignons** serviert. Jeder Bissen des zarten Kalbfleisches ist vollmundig und voller Geschmack, während die cremige Sauce eine wunderbare Textur und ein reiches Aroma bietet. Die hausgemachte **Schweizer Rösti** ist die perfekte Ergänzung, knusprig von außen und weich von innen, um das Gericht abzurunden.

Vorab ein knackiger **Vorspeisensalat**.

27,50

Vegan / Vegetarisch

Für unsere veganen Gäste empfehlen wir unseren **Vegan-Spezial-Surprise-Teller**. Feinstes veganes Fleisch als Überraschung (veganer Gyros, veganes Pulled Pork, Vegane Schnitzel, Hähnchenalternative je nach Verfügbarkeit) mit knusprigen goldenen **Pommes Frites** und einem leckeren **Salat** dazu. Dazu vegane Majo und Ajvar.

21,80

Oder die **Tortilla à la Balkan (vegetarisch)**: Eierkuchen, Fetakäse, Tomaten und Gemüsemautaschen, dazu ein knackiger **Salat**.

17,80

Ein Schwarzwälder Klassiker ist auch der **leckere Kartoffelsalat mit vegetarischen Maultaschen** und knackigem **Beilagensalat**.

15,80

Salate

Unsere **Salate** sind ein erfrischender Genuss, wie die **Salatplatte Griechisch** mit Schafskäse, Tomaten, Gurken, Paprika, Zwiebeln, Oliven und Roggenbrot.
17,80 Euro.

Oder wie wäre es mit einem **Blattsalat der Saison mit Putenstreifen** und Röstzwiebeln.
18,80 Euro.

Für den kleinen Hunger bietet sich der **knackige Vorspeisensalat** an.
4,90

Suppen

Unsere Suppen dienen als Vorspeise ebenso wie für den kleinen Hunger nach einer schönen Wanderung.

Ungarische Gulaschsuppe (pikant) mit einem Stück Roggenbrot
7,80

Pariser Zwiebelsuppe mit Croutons und Käse gratiniert
7,80

Steinpilz-Creme-Suppe, Brokkoli-Creme-Suppe, Tomatensuppe, Bärlauch-Creme-Suppe
6,80

Hausgemachte Rinderkraftbrühe
mit feinen **Flädle** 5,80 / mit herzhaften **Maultasche** 7,80

Extras

Portion Pommes frites 5,90

Portion Spätzle mit Sauce 6,50

Portion Beilage der Wahl 5,50

Desserts & Kuchen

Die **hausgemachte Schwarzwälder Kirschtorte** ist ein Klassiker der Schwarzwälder Küche und ein Muss für jeden Besucher.

5,80

Der **warme Apfelstrudel** wird mit knusprigem Blätterteig und süßen Äpfeln zubereitet. Die heiße **Vanillesauce** rundet das Ganze ab und gibt dem Dessert eine cremige Note.

6,80

Für den **warmen Apfelstrudel mit Vanilleeis und Schlagsahne** wird das Vanilleeis neben den warmen Apfelstrudel gegeben und mit einer großzügigen Portion Schlagsahne garniert. Das Ergebnis ist ein himmlisches Dessert, das perfekt nicht nur für kalte Tage ist.

7,20

Der **Strudel Schwarzwald Spezial** ist eine Kombination aus warmem Apfelstrudel, heißer Vanillesauce, Schokoeis, Kirschen und Sahne.

7,80

Das Vermicelle ist ein schweizerischer Klassiker, der aus **Maronenpüree auf Meringuen** (Zuckergebäck) und Schlagsahne besteht. Es ist ein leichtes und dennoch befriedigendes Dessert, das eine perfekte Balance zwischen Süße und Textur bietet.

8,80

Die **Kuchenauswahl** variiert je nach Verfügbarkeit, aber es wird immer etwas Leckeres geben.

4,50

Eiskarte

Stellen Sie sich Ihre Liebessorten zusammen oder wählen Sie eine unserer Eiskreationen.

Kugel Eis 2,00

Sahne extra 0,50

Der **Coup Klassik** ist eine klassische Eiskombination aus Vanille, Schoko und Erdbeer, die mit Sahne und einer Fächerwaffel serviert wird.

6,80

Der **Coup Pfaff** ist eine besondere Eiskombination aus Schoko, Haselnuss und Stracciatella mit Ahornsirup, die mit Sahne und einer Fächerwaffel serviert wird.

6,80

Der **Coup Vegan** bietet eine vegane Alternative mit drei fruchtigen Eissorten.

5,80