

# Sommermenü

## BIO VEGAN

### „Best Wrap Ever“ Hausspezialität

*Wrap mit veganer Soja-Fleisch-Gemüse-Füllung,  
hausgemachten Saucen & Pommes frites 17,00*

## FISCH

### Frische Schwarzwaldforelle „Gasthof-Art“

*Frisch aus unserem Bassin, in Butter gebraten, mit Champignons  
und Kräutern garniert, runde Herzoginkartoffeln & gemischter Salat 26,00*

### Schwarzwald-Forelle „Müllerin Art“

*in Butter und Kräutern gebraten mit Petersilienkartoffeln & gemischtem Salat 22,80*

### Schwarzwald-Forellenfilets

*(praktisch grätenfrei)*

*in Mandelbutter gebraten mit Petersilienkartoffeln & gemischtem Salat 24,00*

## HIRSCH

### Hausspezialität Hirsch-Spieß „Wilderer Art“

*Feine Hirschmedaillons am Spieß gebraten auf Pfifferlingen  
an selbstgemachter Wildsauce mit Birne und Preiselbeeren, geschmälzten Spätzle  
mit glasierten Maronen & gemischtem Salat 23,00*

### Hirschragout

*mit Preiselbeeren, geschmälzten Spätzle & gemischtem Salat 21,00*

## PUTE

### Schnitzel von der Pute

*Putenbrust paniert mit Pommes frites und Salatbeilage 19,80*

### „Steak Chef“ – Curry Sri Lanka Art (kreolisch)

*an Basmati Reis mit Krupuk, hausgemachter Currysauce & gemischtem Salat 21,00*

## RIND

### Baden-Teller

*Tafelspitz / Sudfleisch vom Rind an Meerrettichsauce mit Preiselbeeren  
und Salzkartoffeln 17,00*

## SCHWEIN

### Schnitzel vom Schwein

*Schweinerücken paniert mit Pommes frites und Salatbeilage 17,80*

### Cordon-Bleu „Schweizer Art“

*gefüllt mit Schinken und Käse, Gemüsebouquet & Pommes frites 22,00*

### Zwei Rostbratwürste

*mit Pommes frites und Salatbeilage 15,80*

### Pfaff's Pfannen-Brädle

Ein Klassiker seit vielen, vielen Jahren!

*Medaillons vom lokalen Schwein an Champignon-Tomaten-Kräutergarnitur mit Käserahm-Spätzle & gemischtem Salat 22,00*

### „Steak Chef“

*Zartes Steak vom Schweinerücken an Kräutergarnitur und Paprika-Champignons mit Käse gratiniert, dazu Pommes frites & gemischter Salat 21,00*

### Geschnetzeltes „Züricher Art“

*Zartes Schweinefleisch mit frischen Champignons in Cognacrahm mit hausgemachtem Schweizer Rösti & Salat 25,00*

## SALATE

### Salatplatte Griechisch

*mit Schafskäse, Tomaten, Gurken, Paprika, Zwiebeln, Oliven und Roggenbrot 15,00*

### Blattsalate der Saison mit marinierten Putenstreifen

*und gerösteten Sonnenblumenkernen 17,00*

## SUPPEN

**Ungarische Gulaschsuppe, pikant 8,80**

### Pariser Zwiebelsuppe

*mit Croutons und Käse gratiniert 8,80*

### Hausgemachte Rinderkraftbrühe

*mit Flädle 5,80 mit Maultasche 8,80*

# Deluxe

## LAMM

Lammfiletspieß auf Salatbouquet

*an Knoblauchcreme mit Kartoffelrösti 26,00*

Lammrückenfilet „Provencale“

*auf Gemüse-Ratatouille, Kräuter-Jus, Grilltomaten & Kartoffelgratin 32,00*

## KALB

Wiener Schnitzel

*Schnitzel vom Kalb paniert mit Pommes frites und Salatbeilage 28,80*

Züricher Geschnitzeltes vom Kalb

Zartes Kalb mit frischen Champignons in Cognacrahm,  
dazu hausgemachte Schweizer Rösti & Salat 28,00

## RIND

Entrecote „Café de Paris“

Bestes Rib-Eye-Steak vom Rind

*an Crème-fraîche-Sauce mit grünem Pfeffer, Blattspinat  
& Dauphin Kartoffeln 28,00*