

## *Knackige Salate . . . . und mehr !*

<i>Kleiner gemischter Salat</i> (10, 40, 90, 120)	<i>6,50</i>
<i>Variation von Blattsalaten</i> (10, 90, 120)	<i>5,00</i>
<i>Tomaten - Mozzarella mit Basilikumpesto</i> (110)	<i>10,50</i>
<i>Blattsalate mit Balsamico-Dressing, geräuchertem Forellenfilet mit Sahne- Meerrettich und Toast</i> (20, 40, 110)	<i>14,50</i>
<i>Carpaccio vom Rinderfilet mit Ruccolasalat</i> (40, 110)	<i>16,50</i>
<i>Blattsalatvariation an Balsamicodressing, gebackenem Ziegenkäse und Mango Chutney</i> (40)	<i>14,50</i>
<i>Blattsalate mit gebratenen Rinderfiletstreifen</i>	<i>19,00</i>

Wählen Sie aus:

französisches Dressing (10,120), Himbeer-Vinaigrette oder Balsamico-Dressing (110)

## *Suppen!*

*Consommè mit Flädle (10,40) oder Ei (10)* *7,50*

*Kräftige Tomatensuppe mit in  
Gin eingelegten Cocktailtomaten* *9,00*  
(50)

## *Vegetarische Gerichte*

*Käsespätzle mit Raclettekäse  
und gerösteten Zwiebeln* *13,50*  
(40, 90)

*Gemüseteller gratiniert* *16,50*  
(40)

Zusatzstoffe: 1. Phosphat 2. Antioxidationsmittel

## Warme Vorspeisen !

*Badisches Schneckenpfännle  
an Grauburgundersauce verfeinert  
mit frischem Kerbel <sup>(90)</sup>* **14,50**

*Garnelen in Olivenöl mit Knoblauch,  
Kirschtomaten und Frühlingslauch  
<sup>(30)</sup>* **16,00**

## Hauptgerichte !

*Cordon bleu vom Schweinerücken,  
gefüllt mit Kochschinken und Emmentaler,  
dazu Gemüse und Pommes frites <sup>(1, 2) (10, 90)</sup>* **18,50**

*„Riz Casimir“ Streifen vom Kalbsrücken  
an Currysauce, verfeinert mit Kokosmark,  
Früchten und Pistazienreistimbale <sup>(40)</sup>* **23,00**

Zusatzstoffe: 1. Phosphat 2. Antioxidationsmittel

Gerne erhalten Sie unsere Mappe zu Allergenen und Unverträglichkeiten

*Filetpfanne „ Wasserstolz“  
Schweinefilet im Speckmantel an  
Champignonsauce, Bohnengemüse und  
Rösti, serviert in der Gusspfanne (40,90) 24,00*

*Wiener Kalbsschnitzel  
vom Kalbsrücken mit Preiselbeeren und  
Petersilienkartoffeln (10,20,90) 28,00*

*Filetspitzen „ Stroganoff“ mit  
hausgemachten Bandnudeln (10,40,90) 32,00*

*„ Chateau Briand“ Doppeltes Rinderfilet  
am Stück gebraten mit Sauce Bernaise,  
großer Gemüseauswahl und Kartoffelvariation  
pro Person (ab 2 Personen) (10,90) 42,00*

Alle Hauptgerichte bieten wir Ihnen auch als kleinere Portionen an,  
der Preis ermäßigt sich dann um € 3,--.

## *Feines aus Fluß und Meer !*

*Gebratenes Lachsfilet an Senfsoße  
mit Grillgemüse und Reis* *24,50*  
(20,120)

*Zanderfilet mit Blattspinat und  
Ofenkartoffeln* *28,00*  
(20)

*Gluten- und laktosefreie Zubereitung auf Anfrage*

*Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit und einen schönen  
Aufenthalt bei uns im Haus.*

*Ihr Wasserstolz-Team*