

Knackige Salate und mehr !

<i>Kleiner gemischter Salat</i> (10, 40, 90, 120)	6,90
<i>Variation von Blattsalaten</i> (10, 90, 120)	5,80
<i>Tomaten - Mozzarella mit Basilikumpesto</i> (110)	12,50
<i>Blattsalate mit Balsamico-Dressing, geräuchertem Forellenfilet mit Sahne-Meerrettich und Toast</i> (20, 40, 110)	16,00
<i>Carpaccio vom Rinderfilet mit Ruccolasalat</i> (40, 110)	19,50
<i>Blattsalatvariation an Balsamicodressing, gebackenem Ziegenkäse und Mango Chutney</i> (40)	16,00
<i>Blattsalate mit gebratenen Rinderfiletstreifen</i>	25,00

Wählen Sie aus:

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

Zusatzstoffe: 1. Phosphat 2. Antioxidationsmittel

Gerne erhalten Sie unsere Mappe zu Allergenen und Unverträglichkeiten

Suppen!

Consommè mit Flädle (10,40) oder Ei (10) 8,50

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

Vegetarische Gerichte

*Käsespätzle mit Raclettekäse
und gerösteten Zwiebeln* 17,50
(40,90)

*Rote - Beete - Risotto
mit karamellisierten Walnüssen* 23,50

Warme Vorspeisen !

*Badisches Schneckenpfännle
an Grauburgundersauce verfeinert
mit frischem Kerbel ⁽⁹⁰⁾* 16,00

*Garnelen in Olivenöl mit Knoblauch,
Kirschtomaten und Frühlingslauch
⁽³⁰⁾* 18,00

Hauptgerichte !

*Cordon bleu vom Schweinerücken,
gefüllt mit Kochschinken und Emmentaler,
dazu Gemüse und Pommes frites ^{(1, 2) (10, 90)}* 24,00

*Schweinefilet „sous vide“ an
Champignonsauce, Bohnengemüse und
Rösti ^(40, 90)* 32,00

*Wiener Kalbsschnitzel
vom Kalbrücken mit Preiselbeeren und
Petersilienkartoffeln ^(10, 20, 90)* 34,00

*Geschnetzeltes vom Rinderfilet
an Cognacsoße mit Marktgemüse
und Bandnudeln (10,40,90) 37,50*

*„Chateau Briand“ Doppeltes Rinderfilet
am Stück gebraten mit Sauce Bernaise,
großer Gemüseauswahl und Kartoffelvariation
pro Person (ab 2 Personen) (10,90) 49,00*

Feines aus Fluß und Meer !

*Gebratenes Lachsfilet an Senfsoße
mit Grillgemüse und Reis (20,120) 29,50*

*Zanderfilet mit Blattspinat und
Salzkartoffeln (20) 31,50*

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

Gluten- und laktosefreie Zubereitung auf Anfrage

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

Ihr Wasserstolz-Team