

## *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

## *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)

*Pfifferling - Risotto* 27,50

## Warme Vorspeisen !

*Badisches Schneckenpfännle  
an Grauburgundersauce verfeinert  
mit frischem Kerbel <sup>(90)</sup>* 16,00

*Garnelen in Olivenöl mit Knoblauch,  
Kirschtomaten und Frühlingslauch  
<sup>(30)</sup>* 18,00

## Hauptgerichte !

*Cordon bleu vom Schweinerücken,  
gefüllt mit Kochschinken und Emmentaler,  
dazu Gemüse und Pommes frites <sup>(1, 2) (10, 90)</sup>* 24,00

*Schweinefilet „sous vide“ an  
Champignonsauce, Bohnengemüse und  
Rösti <sup>(40, 90)</sup>* 32,00

*Wiener Kalbsschnitzel  
vom Kalbrücken mit Preiselbeeren und  
Petersilienkartoffeln <sup>(10, 20, 90)</sup>* 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*