

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)

Pfifferling - Risotto *27,50*

Warme Vorspeisen !

<i>Badisches Schneckenpfännle an Grauburgundersauce verfeinert mit frischem Kerbel (90)</i>	<i>16,00</i>
<i>Garnelen in Olivenöl mit Knoblauch, Kirschtomaten und Frühlingslauch (30)</i>	<i>18,00</i>

Hauptgerichte !

<i>Cordon bleu vom Schweinerücken, gefüllt mit Kochschinken und Emmentaler, dazu Gemüse und Pommes frites (1, 2) (10, 90)</i>	<i>24,00</i>
<i>Schweinefilet „sous vide“ an Champignonsauce, Bohnengemüse und Rösti (40, 90)</i>	<i>32,00</i>
<i>Wiener Kalbsschnitzel vom Kalbsrücken mit Preiselbeeren und Petersilienkartoffeln (10, 20, 90)</i>	<i>34,00</i>
<i>„Riz Casimir“ Streifen vom Kalbsrücken an Currysoße, verfeinert mit Kokosmark, Früchten und Pistazienreistimbale (40)</i>	<i>32,00</i>

*Filetspitzen „Stroganoff“
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*