



## Vorspeisen

**Bunte Salate der Saison vom Büffet** € 3,90

**Kleiner Salat auf mariniertem weißen und grünen Spargel**  
mit hausgebeiztem Lachs und Tomatenvinaigrette € 9,80

**Flusskrebsscocktail süß – sauer**  
mit Mango und Zitronengras € 8,90

**Carpaccio vom Rinderfilet mit Trüffelöl**  
Parmesan und Ruccola € 10,90

## Suppen

**Doppelte Kraftbrühe mit Gemüseperlen**  
und kleinen Maultäschle € 3,90

**Cremesuppe vom Bärlauch mit Morchelschaum**  
und Flusskrebsschwänzen € 4,90

**Kohlrabisüppchen**  
mit Kaninchen im Filoteig € 4,90

## Vegetarische Gerichte

**Hausgemachte Nudeln in Schnittlauchtunke**  
mit frischen Morcheln und grünem Spargel € 15,20

**Bärlauchrisotto mit geschmorten Frühlingszwiebeln**  
und Käse überbacken € 13,90

**Ricotta Ravioli mit Tomatenragout** € 12,90



## Hauptgerichte

**Feines Ragout von Kaninchen und Morcheln**

mit grünem Spargel und Pilaw-Reis € 16,20

**Rosa gebratener Lammrücken**

auf Minz – Rosinen Couscous und Zucchini Gemüse € 21,00

**Schweinefilettöpfchen**

3 Schweinemedallions mit Käse überbacken

auf handgeschabten Spätzle mit Champignon á la creme € 18,20

**Sahnegulasch vom heimischen Reh an Preiselbeerbirne**

mit Brokkoligemüse und handgeschabten Spätzle € 17,40

**Rumpsteak mit hausgemachter Kräuterbutter**

dazu feine Gemüse und Rahmkartoffeln € 21,00

**Frische Kalbsleber mit Apfelspalten und Speck**

dazu ein Kartoffelrösti € 18,20

**Cordon bleu vom Schweinerücken**

dazu Pommes Frites und kleines Gemüsebukett € 15,80

## Fischgerichte

**Im Safran-Gemüsesud servierte E delfische**

**Garnelen und Jacobsmuscheln**

dazu Dampfkartoffeln und Knoblauchcreme € 22,50

**Filet von der Bachforelle aus dem Eyachtal**

**in Mandelbutter gebraten**

mit Petersilienkartoffeln € 16,90

**Filet vom Zander Badisch mit Kracherle**

**in Riesling gedünstet**

dazu Brokkoli und Butternudeln € 21,00

## Für zwei Personen

**Hausplatte Jägersteig**

Rumpsteak und Schweinerückensteak mit Rahmchampignons

dazu feines Gemüse, als Beilage servieren wir

handgeschabte Spätzle, Krokettten und Pommes frites € 39,50



## Dessert

**Gratin vom frischen Rhabarber**  
mit hausgemachtem Vanilleeis € 6,90

**Weißes Mousse au Chocolat mit Karamel-Crispy**  
auf Orangen-Erdbeer-Salat € 7,20

**Crème brûlée**  
mit frischen Früchten € 4,20

## Kaffee - und Teespezialitäten

Tasse Ettli Kaffee	€ 2,10
Cappucino	€ 2,30
Latte Macchiato	€ 2,80
Espresso	€ 1,90
Doppelter Espresso	€ 2,50
Irish Coffee	€ 4,50
Rüdesheimer Kaffee	€ 6,50

### Schwarz- und Kräutertee

Ceylon, Darjeeling, Assam, Earl Grey der Firma

Pfefferminz, Kamille, Hagebutte,  
Rooibos, grüner Tee,

Glas	€ 2,10
Kännchen	€ 4,00



## Oster-Menü

Kleiner Spargelsalat mit Jakobsmuscheln  
in Limonen-Öl gebraten

\*\*\*

Zart rosa gebratener Lammrücken  
mit Minz – Rosinen Couscous  
und grünen Bohnen

\*\*\*

Erdbeer-Ragout mit Grand-Manier mariniert  
dazu Rhabarber-Sorbet und Vanilleschaum

€ 33,50



# Unsere Gerichte vom deutschen Stangenspargel

## Spargelwein – Tip

2011er Rivaner

Qualitätswein, trocken

Winzergenossenschaft Oberkirch

0,25l € 4,20

**Toast mit frischem Spargel, gekochtem Schinken**  
und Sauce Hollandaise überbacken € 12,50

**Legierte Spargelcremesuppe**  
mit fein gehobeltem Allemannenschinken € 4,50

**1 Pfund deutscher weißer Stangenspargel**  
mit Sauce Hollandaise und neue Kartoffeln € 18,50

dazu: **Portion gemischter Schinken** € 6,00  
**Schweinemedallions** € 8,00

**Ur - Kappler Spargelessen**  
Spargel in Rahm mit einem panierten Schnitzel  
dazu neue Kartoffeln € 17,20

**Frischer Stangenspargel auf Kartoffelpuffer**  
mit Sauce Hollandaise überbacken € 15,50

**Gebratenes Forellenfilet auf Stangenspargel**  
mit geröstetem Schwarzwälder Schinken  
und neue Kartoffeln € 19,50

**Fettuccini mit grünem Spargel** € 22,00  
gebratenen Riesengarnelen und Jacobsmuscheln