

Genießerkarte



„Die Erinnerung ist ein Garten,
aus dem niemand vertrieben werden kann...“



Wir empfehlen

Feldsalat mit Speck und Kracherle
Mâche avec bacon et crackers

Dorade Filet in Mandelbutter gebacken, Salzkartoffel und Salat
Filet de dorade au beurre d`amande, pommes de terre bouillies et salade

2 Schweinelendchen mit Spätzle (kleine Portion)
2 longes de porc avec spaetzle (petite portion)

Lammkoteletts mit Kräuterbutter, Pommes Frites und Salatteller
Côtelettes d'agneau au beurre aux herbes, frites et assiette de salade

Rumpsteak Kräuterbutter mit Pommes Frites und Salatteller
Rumsteck au beurre aux herbes avec frites et assiette de salade

Käsespätzle mit Zwiebel abgeschmälzt (vegetarisch)
Spaetzle au fromage assaisonné à l'oignon (végétarien)

Für Zwei

**Chateaubriand (400 g),
mit feinem Gemüse umlegt
versch. Kartoffelarten und Sauce Bernaise (a)**
avec légumes, pommes de terre, sauce béarnaise

Suppen

Kraftbrühe mit Flädle (4,a)
Bouillon

Brokkolisuppe
Soupe du brocoli

Für den kleinen Hunger

Forellen-Toast:

Geräuchertes Forellenfilet auf Toast mit Kräuterbutter
überbacken und frischen Salaten garniert (1,4,a)

Toast de truite fumée gratinée au beurre aux herbes et salade garnie

Maultaschen mit gerösteten Zwiebeln und Salatteller(1,4,a)

raviolis souabes

Feinschmecker-Toast:

Schweinelenndchen auf Toast mit Birne und Roquetfortkäse überbacken (1,4,a)

Filet de mignon de porc sur toast à la poire et roquefort

Für die Kleinen

Grisu, der kl. Drache: kleines paniertes Putenschitzel, Pommes frites, Salat (1,4,6)

Escalope de dinde panée, frités, salade

Das magische Schwert: Spätzle mit Rahmsauce (4,a)

Spätzle à la crème



Warme Speisen

Fleischkäse, gebacken mit Spiegelei,
Pommes frites und Salatteller (1,3,9)
Fromage d'Italie et oeuf au plat, frites et salade

Vom Schwein

Paniertes Schweineschnitzel
mit Pommes frites und Salat (1,4,a)
Escalope de porc panée, fites, salade

Berner Ratsherrenplatte:
Schweinesteak auf Bratkartoffeln
mit Speck, Kräuterbutter und Salat(1,4,a)
Steak de porc, pommes de terre sautées, lard, beurre aux herbes, salade

Schweinesteak „Emmentaler Art“
mit Champignons, Schinken und Käse
überbacken, Pommes frites, Salat (1,3,4,a)
Steak de porc aux champignons, jambon, gratiné à l'emmental, frites, salade

Sternentöpfe:
verschiedene Filets auf Käsespätzle
mit Pilzen und Salat(1,3,4,a)
Assortiments de filets, spätzle au fromage et champignons, salade

Schweinelendchen in Kräuterrahm
Gemüse und Pommes Dauphin (4,a)
Filet mignon de porc, crème aux herbes, légumes et pommes dauphine



Vom Kalb

**Kalbsrückensteak
mit frischen Champignons Rahmsauce
und hausgemachte Spätzle und Salat (1,2,3,4,a)**
Escalope de veau à la crème, spätzle, salade

**Kalbfleischgeschnetzeltes
mit Berner Rösti und Salat (1,2,3,4)**
Emincé de veau à la crème, rösti bernois et salade

**Cordon bleu
mit Pommes frites und Salat (1,3,4,a)**

Vom Rind

**Zwiebelrostbraten
auf Bratkartoffeln und Salat(1,4,a)**
Carbonnade de boeuf, pommes sautées et salade

**Pfeffersteak „Gastronom“
in Cognacsauce mit Pommes frites
und Salat (1,4)**
Steak de boeuf au poivre, flambé au Cognac, frites, salade

**Grillteller:
verschiedene Filets mit Kräuterbutter,
grünen Bohnen und Pommes frites(1,3,4,9,a)**
Assiette de grillades, beurre aux herbes, haricots verts et frites

Kalte Speisen

Kleiner Salatteller (1,2,3,5)
Petite assiette de crudités

Kleine Salatschüssel mit Thunfisch (1,2,3,5)
Petit saladier de salade et thon

Elsässer Wurstsalat mit Brot (1,9,a)
Salade de cervelas

Wurstsalat, garniert mit frischen Salaten (1,2,5,9,a)
Salade de saucisse servie avec crudités

"Fitnesssteller" großer Salatteller mit Curryputenstreifen (a)
Grande assiette de crudités avec dinde au curry

«Strammer Max» Käse-Schinken-Toast mit Spiegelei (2,3,4,a)
"Croque-madame" (croque-monsieur avec oeuf au plat)

Russische Eier auf Fleischsalat mit Wurst, Salat und Brot (1,2,3,4,9,a)
Oeufs à la russe avec boeuf vinaigrette, saucisse froide, salade et pain

Ochsenmaulsalat mit Bratkartoffeln (1,2,3)
Salade de museau et pommes de terre sautées





Nachspeisen

Caramel flan mit Früchten garniert
Dessertteller nach Fantasie der Chefin
Sternen Gedeck-Espresso mit kleiner Creme
Caramel

Eisbecher

Gemischtes Eis mit Sahne
Gemischtes Eis ohne Sahne
Coup Dänemark, Heiße Schokoladensauce mit Vanilleeis
und Sahne
Schwarzwaldbecher, Vanille und Schokoladeneis,
Kirschen, Sahne und ein Schuss Kirschwasser
Schlemmerbecher „Coppa Grande“
Vanille, Schoko, Walnuss und Cappucinoeis mit einem
Schuss Eierlikör
Heiße Himbeeren mit Vanilleeis und Sahne
Fruchtiges Waldbeerensorbet mit prickelndem Sekt



Für unsere kleinen Gäste

Eiswurm: Zitrone und Erdbeereis mit
Smarties
Biene Maja: Vanille und Schokoeis mit
Schokosauce, Sahne und Waffel

Frisch gezapft

Riegeler Export (0,25 l)
Riegeler Pils (0,30 l)
Riegeler Pils (0,40 l)
Fürstenberg Hefeweizen
Fürstenberg Hefeweizen

In Flaschen

Maisel`s Kristallweizen (0,50 l)
Fürstenberg alkoholfrei (0,33 l)
Picot Amer (0,30 l)

Alkoholfrei

Coca-Cola (0,20 l) (1,10)
Spezi (0,20) (1,10)
Sinalco (0,20 l) (1,3)
Apfelsaft (0,2 l)
Orangensaft (0,2 l)
Johannisbeernektar (0,2 l)
Mineralwasser (0,25 l)
Stilles Wasser (0,25 l)
Bitter Lemon (0,20 l) (11)
Mineralwasser (0,70 l)

Zum Aufwärmen und Entspannen

1 Tasse Espresso (10)
1 Tasse Kaffee (10)
1 Tasse Kaffee Haag (10)
1 Tasse Milchkaffee (10)
1 Tasse Cappuccino (10)
1 Glas Tee mit Zitrone
1 Glas Pfefferminztee
1 Glas Kamillentee
Glühwein (0,20 l)
Weinschorle weiß (0,25 l)
Weinschorle rot (0,25 l)





Aperitif

Ricard (2cl)
Pernod (2cl)
Martini rot oder weiß (5cl)
Sherry Medium dry (5cl)
Campari mit Soda (4cl) (1)
Campari mit Orange (4cl) (1)
Kir (5cl)
Kir Royal (5cl)
Hausaperitif (5cl)
Sekt (0,1 l)

Digestiv

Obstschnaps 45 % (2cl)
Topinambur 45 % (2cl)
Fernet-Branca 42 % (2cl)
Italienischer Grappa 40 % (2cl)
Baileys 17 % (2cl)
Jägermeister 35 % (2cl)
Asbach Uralt 38 % (2cl)
Kirschwasser 45 % (2cl)
Himbeergeist 45 % (2cl)
Williams 45 % (2cl)
Mirabelle 45 % (2cl)
Ramazotti 30 % (2cl)
Underberg 44 % (2cl)
Roter Rossler 40 % (2cl)
Altergesunder 40 % (2cl)
Ouzo 40 % (2cl)
Zibärtele 40 % (2cl)
Marc Traminer WG Oberkirch 40 % (2cl)

Kenntlichmachung

- 1 Farbstoffe (Farbstoff) E100 bis 180
- 2 Konservierungsstoffe
E 200 bis E219, E230 bis E235, E239, E249 bis 252, E280 bis 285, E 1105
- 3 Antioxidationsmittel E310 bis 321
- 4 Geschmacksverstärker E 620 bis 635
- 5 geschwefelt, Schwefeldioxid /Sulfite, E 220 bis E 228
- 6 geschwärzt, Eisensalz E 579, E 585
- 7 gewachst, Stoffe zur Oberflächenbehandlung, Überzugmittel
E 901 bis E904, E912, E 914
- 8 Süßstoffe E950 bis E 952, E 954, E 957,
Aspartan E951, E 959, E420, E421, E953 bis E 9767
- 9 Phosphat Stabilisator E 338 bis E341, E 450 bis E 425
- 10 koffeinhaltig
- 11 chininhaltig
- A Weizenmehl
- B Roggenmehl