

**»DIE GUTE KÜCHE
IST DAS INNIGSTE BAND
DER GUTEN
GESELLSCHAFT.«**



RESTAURANT

Dorfschalet

Gegen Nachfrage erhalten Sie von unseren Servicekräften eine gesonderte Karte mit der Auflistung unserer Allergene.



Erläuterung der Zusatzstoffe

- 1 mit Farbstoff*
- 2 mit Konservierungsstoff*
- 3 mit Süßungsmittel*
- 4 mit Phosphat*
- 5 mit Antioxidationsmittel*
- 6 mit Geschmacksverstärker*
- 7 geschwärzt*
- 8 enthält eine Phenylalaninquelle*
- 9 koffeinhaltig*
- 10 chininhaltig*
- 11 enthält Sulfite*

Käse-Fondue

ab 2 Personen · Preis pro Person

EUR

Bauernfondue

22,90

Greyerzer, Emmentaler, Bergkäse und Kirschwasser

Steinchampignonfondue

23,90

Gebratene Steinchampignons, Petersilie, Emmentaler, Appenzeller und Zwetschgenwasser

Gorgonzolafondue

23,90

Emmentaler, Gorgonzola, Appenzeller, Birnen und Birnenwasser

Zu jedem Fondue servieren wir:

Babykartoffeln, Oliven, Cornichons und Brotkörbchen

Käse-Raclette

ab 2 Personen · Preis pro Person

Raclette mit Schweizer Raclettekäse

23,90

Zu jedem Raclette servieren wir:

Babykartoffeln, Mais, Tomaten, Schwarzwälder Schinken und Brot

Suppen und Vorspeisen

zu all unseren Suppen und Vorspeisen
reichen wir Ihnen frisches Brot.



	EUR
Flädlesuppe	5,90
Markklößchensuppe	5,90
Black Tiger Garnelen <i>in Olivenöl mit Knoblauchspalten und feinem Chili</i>	13,90
Beluga Linsensalat <i>mit Ziegenkäse-Crostini* und Feigensenf</i>	12,90

*unseren Ziegenkäse beziehen wir vom Ringlihof aus Horben

Salate

zu all unseren Salaten reichen wir Ihnen frisches Brot.

	EUR
Beilagensalat	4,90
Kleiner bunter Salat	7,90
Großer bunter Salat <i>mit gebratenem Hähnchen (Bio-Freilandhähnchen)</i>	15,90
Bauernsalat <i>mit Ringlihofkäse, Paprika, Oliven, Zwiebelringen und Knoblauch</i>	14,90

RESTAURANT

Flammkuchen

Flammkuchen <i>Elsass</i>² <i>mit Speck und Zwiebeln</i>	8,90
Flammkuchen <i>vegetarisch</i> <i>mit Tomaten, Mozzarella und Basilikumpesto</i>	8,90
Flammkuchen <i>Parma</i> <i>mit Parmaschinken, Rucola, Käse und Knoblauch</i>	11,90
Flammkuchen <i>griechisch</i> <i>mit Ringlihofziegenkäse, Walnüssen, Tomaten und Honig</i>	13,90

Tierisch gut

EUR

Schnitzel

mit Pommes Frites

13,90

Cordon Bleu

mit Pommes Frites

16,90

Wiener Schnitzel

mit Pommes Frites

18,90

Schweinefilet-Medaillons

in Champignonrahmsauce und Spätzle

16,90

Kalbsgeschnetzeltes »Züricher Art«

mit Rösti

18,90

Gambaspaghetti

mit Korianderpesto und Käse

16,90

Lachspfanne

mit Drillingen, Tomaten, Lauchzwiebeln und Rucola

15,90

Elsässer Wurstsalat ^{2,5}

mit Brot

9,20

mit Brägele

12,90

Steaks

EUR

Filet-Steak – Deutsches Weiderind

220 g, mit hausgemachten Kroketten und Sauce Béarnaise 29,90

300 g, mit hausgemachten Kroketten und Sauce Béarnaise 34,90

Argentinisches Rumpsteak

250 g, mit Pommes und Pfefferrahmsauce 25,90

Hähnchensteak (Bio-Freilandhähnchen)

250 g, mit Marktgemüse, Rosmarinkartoffeln und Kräuterbutter 22,90

RESTAURANT

Vegetarische Gerichte

EUR

Käsespätzle

mit Bergkäse, Zwiebeln und Salat 13,90

Pfannkuchen

mit Champignonrahmsauce 9,90

mit Ringlihof-Bergkäse, Zwiebeln und Oregano 11,90

Gnocchi

mit Cashewnüssen, getrockneten Tomaten, Käse und Rucola 13,90

Für unsere kleinen Gäste

(ausschließlich für Kinder)



	EUR
Schnitzel <i>mit Pommes Frites</i>	7,90
Hausgemachte Chicken-Nuggets <i>(vom Bio-Freilandhähnchen), mit Pommes Frites</i>	8,90
Spaghetti <i>mit Tomatensoße und Käse</i>	6,90
Pommes Frites <i>mit Ketchup und Mayonnaise</i>	3,90
Butterspätzle	4,90
Pfannkuchen mit Apfelmus	5,50
mit Nutella	5,50
mit Marmelade	5,50

Desserts

	EUR
Quarkring <i>mit Sauerrahm und Schwarzkirschkonfitüre</i>	8,90
Vanilleeis <i>mit heißen Kirschen oder heißer Schokoladensoße</i>	6,90
Affogato <i>Kugel Eis mit Espresso</i>	3,90
Schokoladenvulkan <i>Schokoladentörtchen mit flüssigem Kern dazu gesalzenes Karamelleis</i>	8,90
Nüsslibecher <i>Haselnuss-, Vanille- und Walnusseis mit Eierlikör und Sahne</i>	6,90
Gemischtes Eis drei Kugeln	5,40
drei Kugeln mit Sahne	5,90
Sorbet zwei Kugeln	3,90
Eine Kugel Eis mit Sahne	1,90 2,40
*unser Eis beziehen wir vom Eckhof aus Horben	
Kuchen/Torten nach Tagesangebot (bis um 17 Uhr)	
Kuchen	3,90
Kuchen mit Sahne	4,40
Torten	4,90

Heiße Getränke



	EUR
Espresso ⁹	1,90
Espresso macchiato ⁹	2,20
Doppelter Espresso ⁹	3,60
Tasse Kaffee ⁹	2,30
Cappuccino ⁹	2,90
Milchkaffee ⁹	3,60
Latte Macchiato ⁹	3,60
Heiße Milch mit Honig	2,90
Heiße Schokolade mit Sahne	3,50 3,90
Früchte-, Kamillen-, Pfefferminz-, Kräutertee	2,50
Offener Tee	3,30
<i>High Darling</i>	<i>Bio-Darjeeling Schwarztee (leicht, herb)</i>
<i>Low Rider</i>	<i>Bio-Grüntee China (grasig, frisch)</i>
<i>Gin Soul</i>	<i>Bio-Kräutertee (würzig, blumig)</i>
<i>Inner Light</i>	<i>Bio-Kräuter/Grüntee (würzig, zitronig)</i>
<i>Space Cookie</i>	<i>Bio-Chai Gewürze/Kräuter (würzig, Chai)</i>
<i>Total Reset</i>	<i>Bio-Kräutermischung (würzig, mild)</i>

Alkoholfreie Getränke

		EUR
Tafelwasser	0,2 ℓ	2,00
	0,4 ℓ	3,40
Vio Mineralwasser <i>still</i>	0,25 ℓ	2,50
Schwarzwaldsprudel <i>classic / medium / naturell</i>	0,75 ℓ	5,20
Apfelsaftschorle naturtrüb <i>(Bio)</i>	0,2 ℓ	2,90
	0,4 ℓ	3,90
Johannisbeer-, Holunder-, Maracujasaftschorle	0,2 ℓ	2,80
	0,4 ℓ	3,80
Vio Rhabarbersaftschorle	0,3 ℓ	3,70
Coca-Cola ^{1,9} , Fanta ^{1,2,5} , Mezzo-Mix ^{1,9} , Sprite ²	0,2 ℓ	2,70
Coca-Cola ^{1,9} , Fanta ^{1,2,5} , Sprite ²	0,4 ℓ	3,80
Coca-Cola Zero ^{1,3,9} , Coca-Cola light ^{1,3,9} <i>(Flasche)</i>	0,2 ℓ	2,90
Paulaner Spezi ^{1,5}	0,5 ℓ	4,20
Elephant Bay Eistee <i>Pfirsich / Granatapfel</i>	0,33 ℓ	3,70
Elephant Bay Rosenwasser	0,33 ℓ	3,90

Bier

		EUR
Fürstenberg Pils, Radler	0,3 ℓ	2,80
	0,5 ℓ	3,90
Paulaner helles Hefeweizen	0,3 ℓ	2,80
	0,5 ℓ	3,90
Kristallweizen	0,5 ℓ	3,90
Dunkles Hefeweizen	0,5 ℓ	3,90
Paulaner Hefeweizen alkoholfrei	0,5 ℓ	3,80
Pils alkoholfrei	0,33 ℓ	3,10
Zitrus Radler alkoholfrei	0,33 ℓ	3,10

Longdrinks

Gin-Tonic¹⁰	0,25 ℓ	6,90
5 Corners Gin-Tonic¹⁰	0,25 ℓ	8,90
Puro Gin-Tonic¹⁰	0,25 ℓ	8,90
Bacardi / Whisky-Cola^{1,9}	0,25 ℓ	6,90
Campari Orange¹ / Soda	0,25 ℓ	6,90

Aperitifs

		EUR
Geldermann Carte Blanche¹¹	0,1 l	3,90
Flasche	0,75 l	25,00
Geldermann Grand Rosé¹¹	0,1 l	4,50
Flasche	0,75 l	28,00
Glas Sekt mit Holunder¹¹	0,1 l	4,50
Martini Bianco¹¹	5 cl	4,20
Hugo¹¹		6,90
Aperol Spritz¹¹		6,90
Select Spritz¹¹		6,90
Limoncello Spritz¹¹		6,90
Amaro Montenegro & Tonic^{10,11}		6,90
Ramazotti Rosato¹¹		6,50
Pimm's Cup No. 1¹		7,20
<i>Pimm's No.1, Ginger Ale, Zitrone, Orange, Gurke</i>		

Digestifs

Brennerei Faber, St. Georgen:

EUR

Weinhefebrand	2 cl	3,30
Obstbrand	2 cl	3,30
Zwetschgenwasser	2 cl	3,90
Williams-Birnenbrand	2 cl	3,90
Schwarzwälder Kirschwasser <i>ohne Steine destilliert</i>	2 cl	3,90
Mirabellenbrand	2 cl	3,90
Trester <i>Marc vom Pinot im Eichenfass gereift</i>	2 cl	4,20
Zibärtele Wildpflaume	2 cl	6,20
Aureum Single Malt Whisky	4 cl	5,90
Hennessy-Cognac	4 cl	4,20
Carlos I Brandy	4 cl	4,20
Botran Solera Ron de Guatemala	4 cl	5,20
Six Saints Caribbean-Rum	4 cl	4,50

Offene Weißweine¹¹ · Rosé¹¹

EUR

Weingut Faber, Freiburg-St.Georgen:

Gutedel	0,2 ℓ	5,10
Müller-Thurgau	0,2 ℓ	5,10
Weißburgunder	0,2 ℓ	5,60
Grauburgunder	0,2 ℓ	5,60

Weingut Landerer, Kaiserstuhl/Baden:

Weißwein Cuvée „Summer feeling“	0,2 ℓ	6,90
--	-------	------

Weingut Waßmer, Bad Krozingen-Schlatt:

Sauvignon Blanc	0,2 ℓ	6,90
------------------------	-------	------

Weingut Abril, Kaiserstuhl/Bischoffingen:

Blauer Sylvaner	0,2 ℓ	8,90
------------------------	-------	------

Weingut Kirchner, Freinsheim:

Weißburgunder Stadtmauer	0,2 ℓ	5,90
---------------------------------	-------	------

Brana Vieja, Spanien-Navarra:

Garnacha Rosado Pleno	0,2 ℓ	5,90
------------------------------	-------	------

Offene Rotweine¹¹

Weingut Faber, Freiburg-St.Georgen:

EUR

Spätburgunder rot, Freiburg

0,2 l 5,80

Spätburgunder rot, Ihringen

0,2 l 5,80

Cabernet Dorsa

0,2 l 7,90

Eguren Ugarte, Spanien-Rioja:

Cosecha Tinto

0,2 l 6,20

RESTAURANT

Dorfchalet