

Suppen *Soupes / Soups / Zuppe*

Nudelsuppe <i>Consommé aux nouilles / Noodle Soup / Zuppa con Pastina</i>	2,40 €
Flädlesuppe <i>Consommé Célestine / Pancake Soup / Zuppa con spezzatini di crepe (Flädle)</i>	2,40 €
Überbackenes Schneckenüppchen <i>Soupe d'escargots gratinée / Gratinated Snail Soup / Zuppa di Lumache</i>	4,80 €

Vorspeisen *Hors d'oeuvres / Starters / Antipasti*

Melone mit Schwarzwälder Schinken <i>Melon au jambon de la Forêt Noire / Melon with Black Forest Ham / Prosciutto e Melone</i>	6,20 €
Badisches Schneckenpfännchen <i>Poêle d'escargots Badoise / Snail Pan of Baden / Lumache alla Baden</i>	7,20 €

Hauptgerichte *Plats principales / Main Dishes / Piatto prinzipale*

Paniertes Schweineschnitzel <i>Escalope de porc panée / Breaded Escalope of Pork / Cotoletta di Maiale impanata</i>	9,60 €
Schweineschnitzel "Jäger Art" <i>Escalope de porc „chasseur“ (avec des champignons) / Escalope of Pork „Hunter's Way“ / Cotoletta „Cacciatore“</i>	10,50 €
Putensteak an Sauce Bernaise <i>Steak de dinde à la sauce Bernaise / Turkey Steak with Sauce Bernaise / Bistecca di Tacchino con salsa di Bernaise</i>	12,10 €
Badischer Sauerbraten <i>Rôti de bœuf mariné Badoise / Roast Meat of Baden / Arrosto di Baden</i>	12,20 €
Schweinemedallions in Champignonrahm <i>Médailles de porc à la sauce aux champignons / Pork Medallions in Mushroom Cream / Medaglioli di Maiale con Funghi e Panna</i>	13,80 €
Holzfüllersteak vom Schwein, mit Zwiebeln, Speck und Kräuterbutter <i>Steak „bucheron“ (steak de porc aux oignons, avec du lard et du beurre d'herbes/ lumberjack steak (pork, with onions, bacon and garlic butter) / Bistecca alla Boscaiola (di Maiale, con cipolla, speck e burro aromatizzato)</i>	14,80 €
Kaninchenragout mit Gemüse und Morcheln im Tontöpfchen mit Blätterteig überbacken, dazu gemischter Salatteller <i>Ragout from rabbit with vegetables, mushrooms in clay-pot with puff pastry scalloped and mixed salad / Ragoût du lapin avec des légumes et des morilles gratinée dans la casserole céramique, assiette salade / ragu`di coniglio con verdure, funghi e pasta cotti in pentola d`argilla con insalata mista</i>	15,20 €
Lachsschnitte , pochiert, an Rieslingsahnesößchen mit Mandelbrokkoli <i>Tranche de saumon poché, à la crème au vin blanc (Riesling), avec du brocoli aux amandes / Salmon Slice poached, with "Riesling" wine cream sauce, with almond</i>	15,50 €
Rumpsteak mit Kräuterbutter <i>Rumpsteak au beurre d'herbes / Rump Steak with Garlic Butter / Bistecca di Manzo con burro aromatizzato</i>	15,80 €
Rehragout mit Preiselbeerbirne <i>Ragoût de chevreuil avec poire aux airelles / Deer Ragout with cranberry pear / Ragù di Cervo con Pere e Mirtilli</i>	15,80 €
Kalbsrückensteak in Sahnesauce <i>Steak du selle de veau à la sauce crème / Calf Steak in Cream Sauce / Bistecca di Vitello con salsa di panna</i>	16,90 €

Hauptgerichte *Plats prinzipales / Main Dishes / Piatto prinzipale*

Zanderfilet in Crevettensafrausauce mit Blattspinat <i>Filet de sandre en sauce au safran et aux crevettes, avec d'épinards en branches / Zander Filet in Crevette Saffron Sauce, with spinach / Lucioperca in salsa di Zafferano e Crevette con Spinaci</i>	16,70 €
Cordon bleu (vom Kalbsrücken) <i>Cordon bleu (du selle de veau) / Cordon Bleu (calf) / Cordon bleu</i>	17,20 €
Küchenchefs Grillplatte (Unsere Spezialität) für 2 Personen <i>Assiette „barbecue“ du chef de la cuisine (notre spécialité) pour 2 personnes / Chef's Barbeque Plate (Our Speciality) for 2 persons / Grigliata dello Chef (nostra specialità) per 2 persone</i>	18,20 € pro Person par personne / per person / a persona

Zu unseren Hauptgerichten servieren wir Ihnen einen kleinen gemischten Salatteller und eine der folgenden Beilagen:

Pommes frites, Kartoffelkroketten, Kartoffelrösti, Nudeln, Spätzle, Reis, Gemüse

Au plat principale nous vous servons une assiette salade et une des garnitures suivantes: / Along with our main dishes we serve a salad and one of the following side-dishes: / Con i nostri Piatti principali le serviamo un Insalata e un Contorno a scelta.

Pommes frites, croquettes de pomme de terre, Roesti de pomme de terre, des nouilles, des spaetzle, du riz, des légumes / French Fries, Croquettes, Hash Browns, Noodles, Spaetzles (kind of homemade Pasta), Rice, Vegetables / Patatine, Crocchette di Patate, Frittata di Patate Pasta, Spätzle (pasta tedescha fatta in casa), Riso, Verdure

Vegetarische Gerichte *Plats végétariens / Vegetarian Dishes / Piatti Vegetariani*

Kartoffelschnitze mit zwei Kräuterdips <i>pomme de terre avec 2 caillebottes / potatos with two sorts of curds / patata con due diversi ricotta</i>	5,60 €
Gebackener Camembert mit Preiselbeeren <i>Camembert croustillant aux airelles / Baked Camembert with cranberries / Camembert cotto al forno con Mirtilli</i>	7,50 €
Gemüse - Soja - Rösti garniert mit knackigem Salat <i>Roesti aux légumes et soja, garni avec salade fraîche / Vegetable- Soy- Hash Browns, gratinated with cracking salad / Frittata di Verdure e Soia guarnito con Insalata</i>	8,60 €
Brokkoliauflauf , gratiniert, mit Salatteller <i>Soufflé de brocoli gratiné, avec assiette salade / Broccoli Casserole gratinated, with salad / Sformato di Broccoli gratinati con Insalata</i>	9,50 €

Toast *Toast / Toasts / Toast*

Toast „Hawaii“ mit Ananas <i>Toast „Hawaii“ (avec des ananas) / toast „Hawaii“ (with pineapple) / Toast „Hawaii“ (con Ananas)</i>	5,90 €
Toast „Art des Hauses“ mit Spargel, Salatteller <i>Toast „à la maison“ (avec des asperges), assiette salade / toast „House Style (with asparagus), salad / Toast „Specialità della Casa“ (con Asparagi), Insalata</i>	9,10 €
Toast „Schweizer Art“ mit Tomate, Schinken, Speckwürfeln, Käse, Salatteller <i>Toast „Suisse“ (avec des tomates, du jambon, des cubes du lard, du fromage), assiette salade / Toast „Swiss Style“ (with tomato, ham, bacon, cheese), salad / Toast „Svizzero“ (con pomodoro, prosciutto, pancetta, formaggio, Insalata</i>	9,40 €
Toast „Jäger Art“ mit Schweinerückensteak, Salatteller <i>Toast „chasseur“ (ave steak du selle de porc), assiette salade / Toast „Hunter's Style“ (with pork steak), salad / Toast „Cacciatore“ (con Bistecca di Maiale), Insalata</i>	9,80 €

Salate Salades / Salads / Insalata

Gemischter Salatteller <i>Assiette aux salades diverses / Mixed salad / Insalata</i>	3,60 €
Sulzsalat (reich garniert) <i>Salade aux tripes (garni riche) / jellied meat salad (with rich garnishing) / Insalata di Aspic</i>	5,40 €
Ochsenmaulsalat garniert mit Essiggurke und Tomaten <i>Museau à la lyonnaise (garni avec des concombres au vinaigre et avec des tomates) / ox-muzzle salad (served with pickled gherkin and tomato) / Insalata di museruola di bue (guarnito con cetrolini e pomodori)</i>	5,60 €
Wurstsalat ^{1), 3), 4)} <i>Cervelas à la vinaigrette / sausage salad / Wurstsalat (Insalata di salsiccia tedescha)</i>	5,80 €
Elsässer Wurstsalat mit Käse ^{1), 3), 4)} <i>Cervelas à la vinaigrette Alsacien (avec du fromage) / alsatian sausage salad (with cheese) / Elsässer Wurstsalat (Insalata di salsiccia tedescha con Formaggio)</i>	6,50 €
Käsesalat mit Zwiebeln, Oliven ²⁾ , Pepperoni <i>Salade au fromage (avec des oignons, des olives, du piment) / cheese salad (with olives²⁾/hot peppers) / Insalata di Formaggio (con cipolla, olive²⁾, peperoni)</i>	7,80 €
Salat mit Schinken und Ei <i>Salade au jambon avec œuf / salad with ham and egg / Insalata con Prosciutto e Uova</i>	7,90 €
Griechischer Hirtensalat mit Feta, Oliven ²⁾ , Zwiebeln <i>Salade du berger grecque (avec du fromage de mouton, des olives²⁾ des oignons) / greek sheperd's salad (with feta cheese, olives²⁾, onions) / Insalata Greca (con Pecorino, olive²⁾, cipolla)</i>	8,20 €
Salat mit gebratenen Putenstreifen <i>Salade aux tranches de dinde rôties / salad with fried stripes of turkey / Insalata con Tacchino</i>	8,60 €
Italienischer Salat mit Oliven ²⁾ , Thunfisch, Zwiebeln <i>Salade italienne (avec des olives²⁾, du thon, des oignons) / italian Salad (with olives²⁾, tuna, onions) / Insalata Italiana (con olive²⁾, tonno, cipolla)</i>	8,90 €
Feinschmeckersalat garniert mit Lachs, Pute und Garnele vom Grill <i>Salade gourmet (garni de saumon, de dinde et crevettes du gril) / Gourmet Salad (served with salmon, turkey and grilled shrimps) / Insalata di Buongustaio (guarnito con Salmone, Tacchino e Gamberetti grigliati)</i>	9,80 €

Vesper Casse-croûte / Vespers / Merenda

Bauernvesper <i>Casse-croûte paysan / farmer's vesper / Merenda di Contadino</i>	6,80 €
Strammer Max mit Salat <i>Tranche de pain avec jambon cuit et oeuf au plat, assiette salade / "Strammer Max" (extra sour rye bread, ham, eggs, salad) / Strammer Max, Insalata</i>	9,20 €
Hirschenplatte Vespervariation ¹⁾³⁾⁴⁾ <i>Assiette „Hirschen“ (variation de casse-croûte¹⁾³⁾⁴⁾) / „Hirschen“ plate (vesper variations¹⁾³⁾⁴⁾) / Variazione di Cervo</i>	9,90 €

Warme Vesper Casse-croûte chaud / Warm Vespers / Merenda calda

Schweineschnitzel , paniert, mit Brot <i>Escalope de porc panée, avec du pain / Escalope of Pork breaded, with bread / Cotoletta di Maiale impanata con Pane</i>	6,20 €
Sulz (Kutteln) sauer <i>Tripes de la fromage de tête / jellied Mead in sour cream sauce / Aspic con salsa inacidito</i>	6,70 €
Schweinefilet mit Brot <i>Filet de porc avec du pain / Filet of Pork with bread / Filetto di Maiale con Pane</i>	8,80 €
Rumpsteak mit Brot <i>Rumpsteak avec du pain / Rump Steak with bread / Bistecca di Manzo con Pane</i>	9,80 €

Kinderteller *Menue enfant / Children's Dishes / Piatti per bambini*

Waldhexe (Hausgemachte Spätzle mit feiner Sauce) <i>Sorcière de la forêt / (spaetzle à la maison avec sauce fine) / Forest Witch</i> (homemade spaetzles (noodles) with fine sauce) / Waldhexe (Pasta fatta in casa con salsa)	4,50 €
Däumling (Wiener Würstchen mit Pommes frites) <i>Petit poucet (saucisse viennoise avec pommes frites) / Thumb („Vienna“ sausage</i> with french fries) / Däumling (Salsiccia tedescha con Patatine)	4,80 €
Pinocchio (Spaghetti mit Tomatensauce) <i>Pinocchio (spaghetti à la sauce tomate) / Pinocchio (spaghetti with tomato sauce) /</i> <i>Pinocchio (Spaghetti con salsa di Pomodoro)</i>	4,80 €
Mondgesicht (Spiegelei mit Pommes frites, Ketchup) <i>Visage de la Lune (œuf au plat avec pommes frites et ketchup) / Moon Face</i> (fried egg with french fries, ketchup) / Mondgesicht (Uovo fritto con Patatine, Ketchup)	4,80 €
Rumpelstilzchen (Schweineschnitzel mit Pommes frites und Salat) <i>Lutin (escalope de porc avec pommes frites et salade) / Rumpelstiltskin (escalope of</i> pork with french fries and salad) / Rumpelstilzchen (Cotoletta di Maiale con Patatine e Insalata)	7,80 €
Pumuckel (Kleines Putensteak in Sahnesößchen, Nudeln und Salat) <i>Pumuckl (steak de dinde à la sauce crème, nouilles et salade) / Pumuckel (small</i> turkey steak with cream sauce, noodles and salad) / Pumuckel (piccola Bistecca di Tacchino con Pasta in sugetto di panna, Insalata)	7,80 €

Flammkuchen *Casse-croûte / Tarte Flambée / Pizzetta dell' Elsass*

Süss mit Apfel und Zimt <i>Douce (avec pomme et cannelle) / Sweet (with apple and cinnamon) / Dolce (con Mela e Canella)</i>	5,80 €
Original mit Speck und Zwiebeln <i>De façon originale (avec du lard et des oignons) / Original (with bacon and onion) / Originale</i>	6,50 €
Vegetarisch mit Lachs und Spinat <i>Végétarienne (avec du saumon et d'épinards) / Vegetarian (with salmon and spinach) /</i> <i>Vegetariano (con Salmone e Spinaci)</i>	6,90 €

Pasta *Pasta / Pasta / Pasta*

Spaghetti Bolognese mit Hackfleisch, gemischt von Schwein und Rind <i>Spaghetti Bolognese (avec dela viande hachée, mélangé de porc et de bœuf) / Spaghetti Bolognese</i> (with ground meat, mix of pork and beef) / Spaghetti Bolognese (con carne tritata di Maiale e Manzo)	6,50 €
Spaghetti á la Genovese mit Basilikum- Pesto <i>Spaghetti á la Genovese (avec de pesto au basilic) / Spaghetti á la Genovese (with basil pesto) /</i> <i>Spaghetti á la Genovese (con pesto basilico)</i>	6,80 €
Rigatoni al forno überbacken mit Hackfleisch- Sahnesauce <i>Rigatoni al forno (gratinée avec de la viande hachée, sauce crème) / Rigatoni al forno (encrusted with graound meat</i> cream sauce) / Rigatoni al forno (con carne tritata di Crema)	7,90 €

Alle Preise sind inklusive Bedienung und Mehrwertsteuer.

¹⁾ enthält Phosphat ²⁾ geschwärzt ³⁾ mit Konservierungsstoff ^{4) und Saucen} mit Geschmacksverstärker.

Tous les prix comprennent le service et la taxe sur la valeur ajoutée. ¹⁾
contient phosphate ²⁾ noirci ³⁾ avec matière de conservation ^{4) et les sauces}
contient de l'amplificateur de goût.

All prices including service and taxes. ¹⁾ with phosphat ²⁾ blackened ³⁾
with preservatives ^{4) and sauces} with flavor enhancer.

Tutti i prezzi sono compresi il servizio e l'iva. ¹⁾ contiene fosfato ²⁾ annerito ³⁾ con conservanti ⁴⁾ con
amplificatore di gusto