

Vorspeisen / Suppen

| | |
|--|-----|
| Rahmsuppe vom Kürbis | € 6 |
| Ofenfrischer Flammkuchen mit Speck, Zwiebeln und Emmentaler | 8 |
| Kaiserstühler Feldsalat mit Speck und Kracherle | 9 |
| Hausgemachte Wildterriner mit Sauce Cumberland und Feldsalat | 12 |
| Handgeschnittenes Beef Tatar | 17 |

Fondue / ab 2 Personen

pro Person 21

| | |
|--|---|
| 300g Fleisch - von Rind, Kalb und Geflügel mit dreierlei Dips und Kaiserstühler Landbrot mit einer Portion Feldsalat | 6 |
| mit einer Portion Pommes Frites | 4 |

Fleisch / Fisch / Vegetarisch

| | |
|---|----|
| Back Hendl mit hausgemachtem Kartoffelsalat | 15 |
| Badischer Zwiebelrostbraten mit handgeschabten Eierspätzle | 26 |
| Lauwarm geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich und hausgemachtem Kartoffelsalat | 16 |
| Krosses Kartoffelrösti mit Bergkäse überbacken und Sauerrahm Dip | 14 |
| Vacherin Mont d'Or mit La Ratte Kartoffeln und Kaiserstühler Landbrot | 24 |

Dessert

| | |
|---|---|
| Despresso - kleine Crème Brûlée mit Espresso | 7 |
| Schokoladenmousse im Glas mit abgezogenen Kirschen und Vanilleeis | 8 |
| Apfelküchle mit Vanillesoße und Vanilleeis | 9 |

Hüttenmenü

Hausgemachte Wildterriner mit Sauce Cumberland und Feldsalat

Badischer Zwiebelrostbraten mit handgeschabten Eierspätzle

Despresso

38 €

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit! - Warme Küche bis 21:30 Uhr