

Vorspeisen / Suppen

Rahmsuppe vom Hokkaido Kürbis	6
Feldsalat-Rosen mit Speck und Kracherle	10
Ofenfrischer Flammkuchen mit Speck, Zwiebeln und Emmentaler	11
Rilette von der Ente im Glas mit Bauernbrot	12
Handgeschnittenes Tatar vom Black Angus Filet	18
Hausgemachte Terrine vom Wild mit kalt gerührten Preiselbeeren und Feldsalat-Rose	19

Fondue / ab 2 Personen

pro Person 26

300g Fleisch - von Rind, Kalb und Geflügel mit dreierlei Dips und Kaiserstühler Landbrot mit einer Portion Feldsalat	7
mit einer Portion Pommes Frites	6

Fleisch / Fisch / Vegetarisch

Cordon Bleu vom Schwein mit Pommes Frites	19
Kalbs-Sulz in Weißweinrahm gedünstet mit Kartoffelrösti	19
Gebackenes Landhühnchen mit Salzkartoffeln	25
Badischer Zwiebelrostbraten vom Black Angus Rind mit handgeschabten Eierspätzle	30
Lauwarmes geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich	18
Krosses Kartoffelrösti mit Bergkäse überbacken und Sauerrahm-Dip	19

Dessert

Despresso - kleine Crème Brulée mit Espresso	7
Kirschwasser-Bömbli mit abgezogenen Kirschen	9
Feine Käseauswahl mit Feigensenf	13

Hüttenmenü

Feldsalat-Rosen mit Speck und Kracherle

Badischer Zwiebelrostbraten mit handgeschabten Eierspätzle

Kirschwasserbömbli mit abgezogenen Kirschen

45€