

Cocktails und Aperitif

Hibiskus Spritz

Hibiskus, Prosecco, Soda, Limette, Eiswürfel
8,50

Sarti Spritz

Sarti, Prosecco, Soda, Eiswürfel, Limette, Orange (3)
8,00

Violet Spritz

Violet, Prosecco, Soda Eiswürfel, Zitrone, Minze (3)
8,00

Nobile Jahrgangssekt 0,1 (Rosé)

Winzersekt aus dem Markgräflerland Efringen-Kirchen
5,70

Alkoholfreier Cocktail

Sanbitter Tonic
7,80

Vorspeisen/Suppe

Vorspeisenteller mit Räucherlachs, Coppa, Parmaschinken,
Salami Romana und mariniertem Schafskäse, Oliven und Baguette
18,70

Wildkräutersalat mit Walnüssen, Birnen und gehobeltem Pecorino
10,60

Bouillon mit Kräuterflädle
6,70

Unsere Salate

Verschiedene frische Salate mit in Kräuterbutter gebratenen
Putenbruststreifen und Champignons, Baguette
18,50

Verschiedene frische Salate mit gebratenem Filet vom
Norwegischen Lachs mit Tomaten- Olivenbutter, Baguette
24,70

Verschiedene frische Salate mit gratiniertem Ziegenfrischkäse,
schwarzem Pfeffer und Honig, Baguette
18,50

Vegan

Spinat- Kichererbsen Curry mit Tomaten und gerösteten
Cashewnüssen, Basmatireis
16,80

Vegetarisch

Mit roten Linsen, Gemüse und Lauchzwiebeln gefüllte Paprika,
gehobeltem Pecorino und Tomatensugo
16,90

Fischgericht

„Fischteller“ mit gebratenem Filet von Lachs, Zanderfilet und
Riesengarnelen, Pernodschaumsauce, Blattspinat und Linguine
31,50

Matjesfilet, herzhaft cremig, mit Äpfeln, Gewürzgurke, Sauerrahm,
Joghurt, Dill und Bratkartoffeln
19,30

Herbstkarte

Vorspeise

Marinierte Oliven mit Würfeln vom
Berg- und Wiesenblumenkäse, Baguette
8,50

Hauptgerichte

„Grillteller" mit Putenbrust und Medaillons vom Schweine-
und Rinderfilet, zweierlei Dips, Pommes frites und Salatteller
31,50

Kalbsschnitzel mit sautierten Pfifferlingen, Speck, Gemüse vom
Markt und hausgemachte Spätzle
34,50

Putensteak mit frischen Pfifferlingen in Kräuterrahmsauce,
hausgemachte Spätzle, Salatteller
29,50

„Schweizerhof“ Burger (100 % Rind) mit Speck, Gruyère Käse,
Zwiebeln, Tomaten, Gurke und Spiegelei,
Pommes frites
19,90 €

Zum Dessert empfehlen wir

1 Kugel selbst gemachtes Eierliköreis mit Himbeermark
und frischen Beeren
8,50

Hauptgerichte

Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes frites
und Salatteller
21,90

Schweinerückensteak mit Cognac- Pfeffersauce,
Pommes frites und gemischter Salatteller
23,60

Medaillons vom Schweinefilet mit frischen Steinchampignons in
Rahmsauce, hausgemachte Spätzle, gemischter Salatteller
25,50

Rumpsteak vom Argentinischen Weiderind mit Kräuterbutter,
Gemüse vom Markt und Pommes frites
33,00

Rostbraten vom Argentinischen Weiderind mit gedämpften
Zwiebeln, hausgemachte Spätzle und Salatteller
31,80

Hirschragout mit Preiselbeeren, hausgemachte Spätzle,
Kartoffel- und Kopfsalat
27,50

Unsere Klassiker aus der Kalten Küche

Verschiedene Käse auf dem Holzbrett serviert, Früchte,
Butter und Baguette

15,60

Wurstsalat mit Brot ⁽⁶⁾

11,80

Wurstsalat "Straßburger Art" mit Brot ⁽⁶⁾

11,90

Russische Eier auf Kartoffelsalat und Fleischsalat ^(2,6,7), Brot

14,90

Schweinskopfsülze mit Vinaigrette, Brot ^(1,2,6,7)

14,90

"Bauernvesper" mit Schinkenspeck, hausgemachte Brat-, Blut-
und Leberwurst ^(1,2,6,7), Brot

16,40

Alle Preise sind in € ausgezeichnet

**Guten Appetit wünscht Ihnen Familie Laufer
und Mitarbeiter**

Alle Gerichte sind auch als kleine Portionen erhältlich

Mit 1 Antioxidationsmittel, 2 Konservierungsstoffen, 3 Farbstoff,
4 Süßungsmittel, 6 Geschmacksverstärker, 7 Phosphat, 10
geschwärzt



Tagesessen

*für die Woche vom Montag, den 14. September 2026 bis
Freitag, 18. September 2026*

Montag 14.09.2026

Ruhetag

Dienstag 15.09.2026

Kalbsragout mit Steinchampignons mit Kräuterreis und Gemüsestäbchen
12,90 €

Mittwoch 16.09.2026

Hausgemachte Lasagne mit Tomatensauce und Salatteller
12,90 €

Donnerstag 17.09.2026

1 Paar Wienerle mit Linsengemüse und hausgemachte Spätzle
12,90 €

Freitag 18.09.2026

Wir haben mittags geschlossen

Wir öffnen für Sie ab 17:00 Uhr