



Herbstzeit



Wenn draußen die Herbststürme brausen,
farbenprächtige Blätter durch den Herbstwald sausen,
ist es drinnen wohlrig warm, und duftet schmackhaft und deftig aus Pfannen und Töpfe.



Tagessuppe	€ 3,50
Kleiner Salat vom Buffet	€ 4,50
Nudeln mit frischen Champignons Salat vom Buffet	€ 10,50
Paniertes Schnitzel (aus der Friteuse)	€ 10,50
serviert mit Pommes*(9) od. Kroketten *(9) (Tellergericht)	€ 8,80
Badischer Surbrode	€ 12,50
Rinderbraten an einer kräftigen Rotweinsauce	
Puten – Cordon bleu (aus der Friteuse)	€ 17,50
serviert mit Pommes od. Kroketten (Tellergericht)	€ 13,50

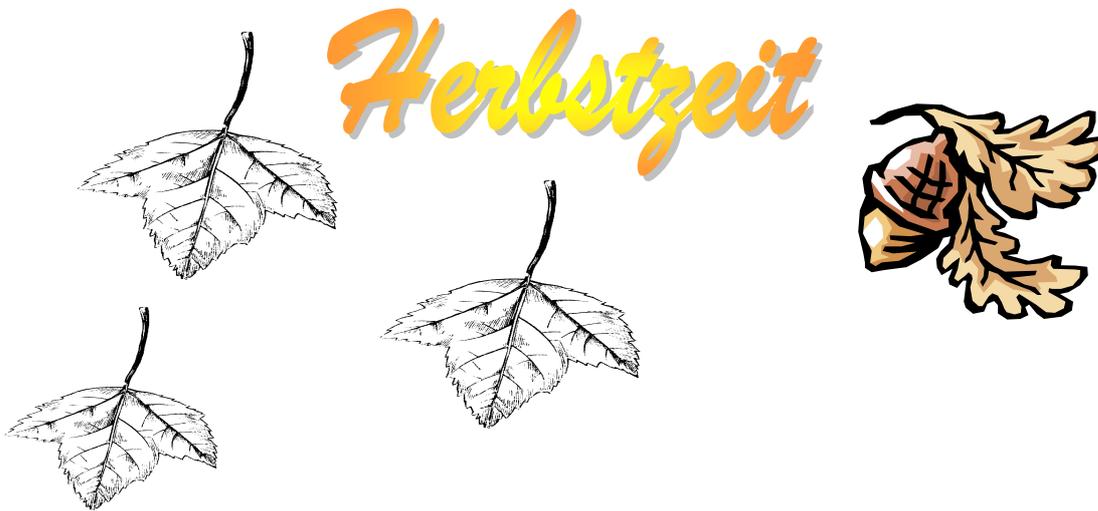
Auf Anfrage servieren wir Ihnen auch Seniorenportionen!

Wir servieren alle Hauptgänge wahlweise mit:
Hausgemachten Spätzle, Nudeln, Basmatireis, Semmelklöße
Pommes frites, Kroketten(3), Salzkartoffeln

Wild auf Wild

Wir servieren Ihnen in den Herbst und den Wintermonaten
schmackhafte Wildgerichte. Bitte fragen Sie unsere Service-Mitarbeiter
oder entnehmen Sie das aktuelle Angebot unserer Wandtafel.





Fragen Sie nach unseren
tagesaktuellen Gerichten,
frisch für Sie zubereitet !

Kässchbätzle mit Zwiwle abgeschmelzt € 10,00

Käsespätzle⁽³⁾ an einer Käsesahnesauce,
(auf Wunsch mit Speck), serviert mit Salat vom Buffet € 11,00

Wurstsalat^{*(7)} € 6,30
Wurstsalat garniert, serviert mit Brot

Stroßburger Wurstsalat^{*(7,3)} € 6,80
Straßburger Wurstsalat
Schinkenwurstsalat mit Schweizer Käse garniert, serviert mit Brot

Großer Salat vom Buffet € 10,50

Zartes, saftiges Schäufele ^{*(3,5)}

Salat vom Buffet € 9,50
mit Sauerkraut und Salzkartoffel € 12,80

Auf Anfrage servieren wir Ihnen auch Seniorenportionen!

1 Geschmacksverstärker, 2 Antioxidationsmittel, 3 Konservierungsstoff o. Nitritpökelsalz 4 geschwärzt, 5 Süßungsmittel, 6 genet. verändertes Sojaöl, 7 Phosphatzusatz, 8 geschwefelt, 9 Farbstoff, 10 coffeinhaltig