

UNSERE WINTER

Menü - Vorschläge 2020/2021



Winterzeit – Weihnachtszeit

Leuchtende Kerzen – Warme, weite Herzen

Glänzende Augen - Lassen uns Verzaubern

Zum Aperitif empfehlen wir Ihnen:

Canapés mit hausgebeiztem Lachs	1.50 pro Stück
Kleines Stück Lauwarme Lauchtorte	1.50 pro Stück
Kleines Stück Lauwarme Quiche Lorraine	1.50 pro Stück
Kleines Stück Mediterrane Quiche mit Tomaten, Zucchini und Basilikum	1.50 pro Stück

Stellen Sie sich Ihr Menü selbst zusammen:

Aus dem Salatgarten / *Salade*

‘Schallbacher’ Feldsalat mit Speck und Brotwürfele <i>Salade de mâche aux lardons et croûtons</i>	7.50
‘Schallbacher’ Feldsalat ‘Mimosa’ gehacktem Ei und Brotwürfele <i>Salade de mâche Mimosa</i>	7.50

Vorspeisen Entrées

Kürbismousse mit Feldsalatbouquet 9.50
Mousse de courge et bouquet salade de mâche

Saltimbocca vom Kaninchenrücken 11.00
 auf lauwarmen Kürbispüree und Balsamicojus
*Saltimbocca de râble de lapin, purée de courge,
 jus balsamique*

Selleriemousse im Rauchlachsmantel 10.00
 Basilikum-Tomatenvinaigrette, Salatbouquet
*Roulés de Saumon fumé au céleri
 Vinaigrette au tomate et basilic, bouquet de salade*

3ERLEI PROBIERERLE, 11.50
Ziegenkäse-Crème brûlée,
 Hausgebeizter 'Graved-Lachs' mit Salatbouquet, und ein
Schluck Kürbiscremesuppe mit karamellisierten Kernen und Öl
*Crème brûlée au fromage de chèvre,
 Gravlax de saumon et bouquet de salade,
 Mini-Soupe de courge, graines caramélisées,
 huile vierge de courge*

Hausgebeizter 'Graved Lachs' auf kleinem Rösti 12.00
 Schnittlauch-Sauerrahm, Salatbouquet
Gravlax de saumon/Rösti/Sauce ciboulette/Bouquet de salade

Suppen/ Potages

Consomme mit Kräuterflädle / <i>Consommé Célestine</i>	6.50
Kürbiscremesuppe mit karamellisierten Kürbiskernen, -Öl <i>Soupe de courge, graines caramélisées, huile vierge de courge</i>	6.50
Selleriecremesuppe mit schwarzem Trüffel <i>Crème de céleri à la truffe noire</i>	9.00

Zwischengerichte

Brust und Keule von der Wachtel auf getrüffeltem Kartoffelpüree, Portweinjus <i>Magret et cuisse de caille</i> <i>Purée aux truffes, jus aux vin rouge</i>	16.00
Frittiertes, pochiertes Ei auf Kartoffelrisotto, schwarzem Trüffel gebratene Pfifferlinge, Salatbouquet Œufs frits à la friteuse façon pochés <i>Risotto aux pommes de terre, truffe noire</i>	15.00
Gebratenes Zanderfilet auf Rote-Beete-Risotto, <i>Filet de sandre rôti/Risotto aux betterave rouge</i>	16.00

Hauptgerichte / Plat principale

Geschmorte, zarte Ochsenbäckchen an kräftiger Spätburgundersauce Marktgemüse und Butterspätzle <i>Joue de bœuf</i> <i>Sauce aux vin rouge</i> <i>Légumes du Marché, Spetzli fait maison</i>	24.50
Schweinefilet am Stück gebraten Pilzrahmsauce Marktgemüse und Butterspätzle <i>Filet mignon de porc entier</i> <i>Sauce aux Champignons à la crème</i> <i>Légumes du Marché, Spetzli fait maison</i>	24.00
Kalbsrücken am Stück gebraten feiner Morchelrahmsauce serviert mit 3 Sorten Marktgemüse Butterspätzle und Kartoffelkroketten <i>Steak de selle veau Sauce aux morilles à la crème</i> <i>Légumes du Marché, Spetzli fait maison</i>	32.00

<p>Duo von Rinderfilet und geschmorter Ochsenbäckchen Sauce Béarnaise, Spätburgundersauce Marktgemüse und Kartoffelgratin <i>Duo de filet de bœuf et Joue de bœuf</i> <i>Sauce Béarnaise, Sauce aux vin rouge</i> <i>Légumes du Marché, Gratin de pommes de terre</i></p>	<p>29.00</p>
<p>Geschmorte Kalbsschulter an Rahmsauce Marktgemüse, Butterspätzle <i>Rôti d'épaule de veau</i> <i>Sauce à la crème</i> <i>Légumes du Marché, Spetzli fait maison</i></p>	<p>24.00</p>
<p>Entenbrust im Ofen gebraten an Orangen-Vanillesauce Rahmwirsing, Kartoffelgratin <i>Magrets de canard à l'orange</i> <i>Chou frisé à la crème, Gratin de pommes de terre</i></p>	<p>24.00</p>
<p>Rehedelgulasch serviert mit Preiselbeerbirne Rotkraut mit Maronen und Butterspätzle <i>Ragoût de Chevreuil</i> <i>Confiture d'airelles rouges</i> <i>Chou rouge aux marrons, Spetzli fait maison</i></p>	<p>24.00</p>

Hirschkalbsrücken rosa gebraten, Cassis Sauce, 32.00
gebratenen Pilzen, Preiselbeerbirne
serviert mit **Rahmwirsing** und **Schupfnudeln**
Selle de Jeune Cerf rôtie, Sauce Cassis,
accompagnée de champignons, Poire farcie d'airelles rouges,
chou à la crème et Buabaspitzla

Lammrückenfilet mit Kräuterkruste 34.00
an **Rosmarinjus**
Ratatouille, Kartoffelgratin
Filet d'agneau dans un manteau de fines herbes
Jus romarin
Sur ratatouille, gratin de pommes de terre

Geschmortes **Lammhäxle** 22.00
an **Rosmarinjus**
auf Blattspinat, Kartoffeln
Jarrett d'agneau braisé
Jus romarin
Sur épinards, pommes de terre

Menu I 48.00

‘Schallbacher’ **Feldsalat** mit Speck und Brotwürfele
Salade de mâche aux lardons et croûtons

Kalbsrücken am Stück gebraten
feiner **Morchelrahmsauce**
serviert mit 3 Sorten Marktgemüse
Butterspätzle
Selle veau rôtie
Sauce aux morilles à la crème
Légumes du Marché, Spetzli fait maison

Mandelmousetörtchen mit Birnensorbet
Entremet amande et sorbet poire

Menu II 39.50

Kürbiscremesuppe mit
karamellisierten Kernen und Kürbiskernöl
Soupe de courge, graines caramélisées, huile vierge de courge

Geschmorte Ochsenbäckchen
Spätburgundersauce, gebratene Pilze
Marktgemüse, Butterspätzle
Joue de bœuf
Sauce au vin rouge et champignons rôtie
Légumes du Marché, Spetzli fait maison

Schokoladenmoussetörtchen mit Himbeereis
Entremet chocolat et glace framboise

Menu III 53.00

3ERLEI PROBIERERLE,
Ziegenkäse-Crème brûlée,
Hausgebeizter 'Graved-Lachs' mit Salatbouquet, und ein
Schluck Kürbiscremesuppe mit karamellisierten Kernen und Öl
Crème brûlée au fromage de chèvre,
Gravlax de saumon et bouquet de salade,
Mini-Soupe de courge, graines caramélisées, huile vierge de courge

Rinderfilet am Stück gebraten
Sauce Béarnaise
Marktgemüse
Kartoffelgratin
Filet de bœuf
Sauce Béarnaise
Légumes du Marché
Gratin de pommes de terre

Mandel-Creme-Brûlée mit Birnensorbet
Crème Brûlée aux amandes et sorbet aux poires

Menu IV 51.00

‘Schallbacher’ **Feldsalat** mit Speck und Brotwürfele
und ein **Schluck Kürbiscrèmesuppe** mit karamellisierten Kernen und Öl
Salade de mâche aux lardons et croûtons/
Mini-Soupe de courge, graines caramélisées, huile vierge de courge

Lammrückenfilet mit Kräuterkruste
an **Rosmarinjus**
Ratatouille, Kartoffelgratin
Filet d’agneau dans un manteau de fines herbes
Jus romarin
Sur ratatouille, gratin de pommes de terre

Birnenküchlein mit Mandeln, Nüssen, Vanillesauce und Vanilleeis
Petit Gâteau au poire tiède, amandes, noisette, sauce et glace vanille

Menu V 45.00

Hausgebeizter 'Graved Lachs' auf kleiner Rösti
Schnittlauch-Sauerrahm, Salatbouquet
Gravlax de saumon/Rösti/Sauce ciboulette/Bouquet de salade

Knusprige Brust vom Schwarzfederhuhn
Feiner Estragonsauce
Marktgemüse und Kroketten
*Suprême de poulet noir fermier,
Sauce à l'estragon
Légumes du Marché
Croquettes*

Orangenmousse auf Schokoladen-Sacherboden,
2erlei Kern aus Schokolade, Pistazieneis
Entremets orange, biscuit chocolat à la Sacher, deux cœurs chocolat,
glace à la pistache

Menu VI 38.00

`Schallbacher` Feldsalat `Mimosa`
Salade de mâche `Mimosa` et croûtons

Feiner Rehedelgulasch serviert mit Preiselbeerbirne
Rotkraut mit Maronen und Butterspätzle
Ragout de chevreuil, Poire farcie d'airelles rouges
accompagnée de chou rouge aux marrons et spetzli fait maison

Walnussparfait mit Rotweinzwetschgen
Soufflé glacé aux noix de Grenoble et quetsche au vin rouge

Menu VII Vegi 40.00

‘Schallbacher’ **Feldsalat Mimosa** (gehacktes Ei, Brotwürfele),
gerösteten Sonnenblumenkernen
Salade de mâche ‘Mimosa’ et croûtons, graines de tournesol

3ERLEI VERFÜHRUNG

Gelbes-Linsen-Gemüse-Curry mit Basmati-Reis
Hausgemachte **Ravioli mit Bergkäse** auf Tomatensauce
Blumenkohlpflanzerl auf Kürbispüree
Lentilles jaunes au curry et Riz Basmati
Raviolis au fromage fait maison sauce tomates
Purée de chou-fleur rôti, purée de courge

Lauwarme **Schokoladentarte** mit Himbeer-Joghurt-Eis
Gâteau au chocolat chaude, yaourt glacé à la framboise