

## UNSERE WINTER

### Menü - Vorschläge 2021/2022



Winterzeit – Weihnachtszeit

Leuchtende Kerzen – Warme, weite Herzen

Glänzende Augen - Lassen uns Verzaubern

Zum Aperitif empfehlen wir Ihnen:

Canapés mit hausgebeiztem Lachs	2,50 pro Stück
Kleines Stück Lauwarme Lauchtorte	2,50 pro Stück
Kleines Stück Lauwarme Quiche Lorraine	2,50 pro Stück
Kleines Stück Mediterrane Quiche mit Tomaten, Zucchini und Basilikum	2,50 pro Stück

Stellen Sie sich Ihr Menü selbst zusammen:

Aus dem Salatgarten / Salade

<b>‘Schallbacher’ Feldsalat mit Speck und Brotwürfele</b> <i>Salade de mâche aux lardons et croûtons</i>	8.00
<b>‘Schallbacher’ Feldsalat ‘Mimosa’</b> gehacktem Ei und Brotwürfele <i>Salade de mâche Mimosa</i>	8.00

Vorspeisen *Entrées*

<b>Kürbismousse</b> mit hausgebeiztem Lachs, hauchdünnem Rohschinken und Forellenfilet, Feldsalatbouquet <i>Mousse de courge/gravlax de saumon/lardon fumé/filet de truite fumé/ bouquet salade de mâche</i>	13.00
<b>Zwei in Olivenöl gebratene Gambas, Orangerisotto</b> Kirschtomaten, Knoblauch, Basilikum, Krustentiersauce <i>Deux crevettes rôtie/huile d'olive/ risotto aux oranges/ tomates/basilic/l'ail/risotto aux oranges/Sauce crustacé</i>	14.00
<b>Vitello tonnato</b>	10.00
<b>3ERLEI PROBIERERLE,</b> <b>Ziegenkäse-Crème brûlée,</b> Hausgebeizter 'Graved-Lachs' mit Salatbouquet, und ein <b>Schluck Kürbiscremesuppe</b> mit karamellisierten Kernen und Öl <i>Crème brûlée au fromage de chèvre, Gravlax de saumon et bouquet de salade, Mini-Soupe de courge, graines caramélisées, huile vierge de courge</i>	13.00
<b>Hausgebeizter 'Graved Lachs' auf kleinem Rösti</b> Schnittlauch-Sauerrahm, Salatbouquet <i>Gravlax de saumon/Rösti/Sauce ciboulette/Bouquet de salade</i>	13.50

Suppen/ Potages

**Consomme mit Kräuterflädle / Consommé Célestine** 6.50

**Kürbiscremesuppe** mit karamellisierten Kürbiskernen, -Öl 7.50  
*Soupe de courge, graines caramélisées, huile vierge de courge*

Zwischengerichte

**Frittiertes, pochiertes Ei** 15.00  
auf Kartoffelrisotto, schwarzem Trüffel  
gebratene Pfifferlinge, Salatbouquet  
Œufs frits à la friteuse façon pochés  
*Risotto aux pommes de terre, truffe noire*

**Gebraatenes Zanderfilet auf Gemüse-Risotto,** 16.00  
*Filet de sandre rôti/Risotto aux légumes*

Hauptgerichte / Plat principale

Geschmorte, zarte <b>Ochsenbäckchen</b> an kräftiger <b>Spätburgundersauce</b> Marktgemüse und Butterspätzle <i>Joue de bœuf</i> <i>Sauce aux vin rouge</i> <i>Légumes du Marché, Spetzli fait maison</i>	26.00
<b>Kalbsrücken</b> am Stück gebraten feiner <b>Morchelrahmsauce</b> 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>	34.00
<b>Rinderfilet</b> am Stück gebraten Sauce Béarnaise, Kräuterbutter serviert mit 3 Sorten Marktgemüse Kartoffelgratin, Pommes frites <i>Filet de bœuf</i> <i>Sauce Béarnaise, Beurre aux fines herbes</i> <i>Légumes du Marché</i> <i>Gratin de pommes de terre, Pommes frites</i>	36.00

<b>Duo von</b>	32.00
<b>Rinderfilet</b> und geschmorten <b>Ochsenbäckchen</b> <b>Sauce Béarnaise, Spätburgundersauce</b> 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>	
Geschmorte <b>Kalbsschulter</b> an <b>Rahmsauce</b> Marktgemüse, Butterspätzle <i>Rôti d'épaule de veau</i> <i>Sauce à la crème</i> <i>Légumes du Marché, Spetzli fait maison</i>	24.00
<b>Entenbrust</b> im Ofen gebraten an <b>Orangen-Vanillesauce</b> <b>Rahmwirsing, Kartoffelgratin</b> <i>Magrets de canard à l'orange</i> <i>Chou frisé à la crème, Gratin de pommes de terre</i>	27.00
<b>Rehedelgulasch</b> serviert mit Preiselbeerbirne <b>Rotkraut mit Maronen und Butterspätzle</b> <i>Ragoût de Chevreuil</i> <i>Confiture d'airelles rouges</i> <i>Chou rouge aux marrons, Spetzli fait maison</i>	26.00

**Hirschkalbsrücken rosa gebraten**, Cassis Sauce, 34.00  
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

**Lammkarree an Rosmarinjus** 34.00  
Gebratenen Pilze  
Ratatouille, Kartoffelgratin  
*Carré d'agneau, Jus romarin*  
*Champignons rôtis*  
*Sur ratatouille, gratin de pommes de terre*

Geschmortes **Lammhäxle** 24.00  
an **Rosmarinjus**  
geschältes Ratatouille, Kartoffeln  
*Jarrett d'agneau braisé*  
*Jus romarin*  
*Ratatouille, pommes de terre*

Menu I 53.00

'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 44.50

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

\*\*\*

Geschmorte **Ochsenbäckchen**  
**Spätburgundersauce**  
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 59.50

*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 54.50

‘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

\*\*\*

**Lammkarree an Rosmarinjus**  
gebratene Pilze  
Geschältes Ratatouille, Kartoffelgratin  
*Carré d’agneau, Jus romarin*  
*Champignons rôtis*  
*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 48.00

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

\*\*\*

**Knusprige Brust von der Maispoularde**  
Feiner **Estragon Sauce**  
Marktgemüse und Kroketten  
*Suprême de poulet noir fermier,*  
*Sauce à l'estragon*  
*Légumes du Marché*  
*Croquettes*

\*\*\*

**Tiramisu mit Amarena-Kirschen und Schokolade, Himbeersorbet**  
*Tiramisu/Cerise Amarena/chocolat/Sorbet aux framboises*

Menu VI 45.00

**`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*

\*\*\*

**Risotto mit Pilzen und Gemüse**  
Risotto aux champignons et légumes

\*\*\*

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