

BISTRO SCHWEIZERHOF

„Essen ist ein Bedürfnis, Genießen eine Kunst.“

François VI. Duc de La Rochefoucauld

**SIE MÖCHTEN ÜBER UNS
INFORMIERT WERDEN?**



**MELDEN SIE SICH
BEI UNSEREM NEWSLETTER AN!**

Pfifferlings- ZEIT

Kalbsfilet 29

Pochiert | Pfifferlinge | Aprikosen Chutney |
Kartoffelnocken | Sherry Sauce

Veal filet 29

*Poached | Chanterelle | apricot chutney |
potato tappets | sherry sauce*

Pfifferlings Suppe 8,50

Pfifferlinge

Chanterelle soup 8,50

chanterelle

Hausgemachte Pasta 12 / 16

Pfifferlinge | Rahm | Parmesan

Homemade pasta 12 / 16

Chanterelle | cream | parmesan cheese

Für Allergene oder Unverträglichkeiten
sprechen Sie bitte unser Servicepersonal an!

VORSPEISEN & MEHR

Biosalat 6,50 / 12

Gartensalat / Balsamico Dressing / Parmesan

Mixed salad 6,50 / 12

Green salad / balsamic dressing / parmesan cheese

Ergänzen Sie mit **3 Garnelen 8**

Top up with 3 prawns 8

Ur-Tomaten Carpaccio 15,50

Brotchip | Wildkräutersalat | Büffelmozzarella Eis

Tomato carpaccio 15,50

Bread crisp | wild herb salad | buffalo mozzarella

Gazpacho Andaluz 11,50

Mediterranes Gemüse | rosa Kalbstafelspitz

Gazpacho Andaluz 11,50

Mediterranean vegetables | pink prime boiled veal

Schwarze Ravioli 13,50 / 19,50

Gebratener Pulpo | Passepierre Algen | Safranschaum

Black ravioli 13,50 / 19,50

Roasted pulpo | passepierre wakame seaweed

MEER

Fischmarkt 22

Gegrillte Fischfilets | Blattsalate | Zitronenvinaigrette

Fish market 22

Grilled filets of fish | green salad | lemon vinaigrette

Gebratenes Seeteufel Filet 28

Riesengarnele | wilder Broccoli | Risotto | Vanille Chili Schaum

Roasted filet of anglerfish 28

King prawn | wild broccoli | risotto | vanilla chili foam

Zanderfilet 24

Roter Quinoa | Fenchelsalat | kandierte Oliven | Basilikum Oliven Sauce

Filet of pikeperch 24

Red quinoa | fennel salad | candied olives | basil olive sauce

LAND

Kalbsleber 23

Äpfel | Schmorzwiebeln | Kartoffelpüree

Veal liver 23

Apple | roasted onions | potato puree

Lammrücken 32

Eifler Urlamm | Pfefferknoblauchkruste | Artischocken | Kartoffeltomatenstampf

Roast saddle of lamb 32

Lamb from Eifel | pepper garlic crackling | artichoke | potato tomato mash

Wiener Schnitzel 25

Kalb | Bratkartoffeln | Preiselbeeren | Zitrone

Viennese schnitzel 25

Veal | roasted potatoes | cranberries | lemon

Pulled Pork Burger 19

Duroc Schwein | Cheddar | Tomate | Röstzwiebeln | BBQ Sauce | Kräuterfritten

Pulled pork Burger 19

Duroc pig | cheddar cheese | tomato | roasted onions | BBQ sauce | herbal french fries

DESSERT

Ziegenkäsetiramisu 9

Marinierte Erdbeeren | hausgemachtes Pistazien Eis

Goat cheese tiramisu 9

Marinated strawberries | homemade pistacio ice cream

Kirsch Clafoutis 9

Buttermilch | Holunderblütensorbet

Cherry clafoutis 9

Buttermilk | elderflower sorbet

Pfirsichsüppchen 9

Gebackenes Valrhona Schokoladeneis

Peach soup 9

Baked valrhona chocolate ice cream

**Für Allergene oder Unverträglichkeiten
sprechen Sie bitte unser Servicepersonal an!**