

Aperitif

	€
Hauscocktail Sekt mit Quittenlikör 0,1l	5.20
1 Glas Winzersekt 0,1l	5.20
-Maidli Gin No1- aus Heuweiler nach Art des Hauses (10)	6.80
Alkoholfreier Frucht-Cocktail	4.80

Feine Súppe

Steinpilzrahmsúppe mit Streifen vom Schwarzwälder Schinken	6.80
Badische Flädlesuppe	4.50
" Sonnewirts " Knoblauchsúppe mit Rahm & Kracherle	5.20

Vorspeisen

gemischter Salat	5.50
Carpaccio vom Rinderfilet mit Kräutern, Pinienkernen, Hobelkäse und Olivenöl	12.80
Zweierlei von der hausgemachten Gänseleber mit Gewürzapfel & Brioche	13.80
Sülze vom Tafelspitz auf Radieschencarpaccio mit Meerrettichvinaigrette & Salatbouquet	9.80

Salate & kleine Gerichte

-Zu den Salaten servieren wir frisches Stangen- oder Bauernbrot-
-unsere Salate können Nüsse und Mandeln enthalten-

gebratener Knoblauchfrischkäse im Salatnest	*10.80 / 12.80
Feinschmeckersalat mit gebratenen Edelfischen nach Tageseinkauf	15.80
Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes frites & Salat	*12.80 / 14.80
Leberle vom Rind sauer oder geröstet mit Brägele & Salat	14.80

(* Gerichte gibt's auch als kleine Portion !)

Hinweise zu den Zusatzstoffen finden Sie in der Getränkekarte

*Bitte beachten **Mittwoch & Donnerstag Ruhetag** !*

Herbstzeit

Vorspeisen

Kürbisschaumsuppe mit gerösteten Mandeln & Kürbiskernöl	5.80
hausgemachte Kürbisravioli auf jungem Lauch mit frischen Waldpilzen	12.80
Feldsalatröschen mit Speck & Kracherle	7.50

Hauptspeisen

Steak vom heimischen Reh mit frischen Waldpilzen , Preiselbeersauce, Spätzle & Salat	26.80
geschmortes Kalbsbäckle in Burgundersauce mit Schwarzwurzelgemüse & Butternüdele	22.80

- Menü-

Feldsalatröschen auf geräucherter **Gänsebrust**

Kürbisschaumsüpple

mit Ziegenkäsepraline

rosa gebratene Entenbrust in Portweinsauce mit Apfelrotkraut & Kartoffelplätzchen

Walnußkrokantparfait, Zwetschgensorbet & dunkles Schokomousse auf Birnenragout

€ 38.80

Dessert

Dreierlei zur Jahreszeit	* Sorbet von der Zwetschge	8.50
	* dunkles Schokomousse auf Birnenkompott	
	* Crème brûlée mit Preiselbeer-Joghurteis	

Unsere passende Weinempfehlung

2011	Rotwein Cuvée trocken	0,75 l	€ 26.80
	Zunderobsi 90 % Regent 10 % Syrah		
	Weingut Ziereisen Efringen-Kirchen		
2016	Blanc de Noir Qba trocken	0,75 l	€ 22.50
	-Spätburgunder weiß gekeltert-		
	Weingut Karl H. Johner Bischoffingen		

FrISChe Schwarzwaldforellen

	€
Kräuterforelle aus der Folie, gefüllt mit frischen Kräutern	18.80
Forelle "Müllerin" mit zerlassener Butter oder Forelle mit Mandelbutter	18.80
Forelle Blau mit zerlassener Butter	18.80

-zu den Forellen gibt's **Kartöffe** und **bunte Salate**-

Hauptspeisen

Kalbsnierle wie der Chef sie liebt, mit Knobi & Kräutern dazu Rösti & Salat	19.80
Zürcher Kalbsgeschnetzeltes mit Spätzle & Salat	* 18.80 / 20.80
Cordon bleu vom Kalb mit Gemüse & Pommes frites	20.80
rosa gebratene Lammhüfte im Kräutermantel auf Rosmarinjus, Gemüse & Kartoffelgratin	22.80
"Sonnepfännle" 2 gegrillte Schweinerückensteaks, abgeschmelzt mit Pilzen, Speck & Zwiebeln auf Brägele mit Salat	* 15.80 / 17.80
Rumpsteak mit Kräuterbutter oder Knoblauch, dazu Pommes frites	21.80
Zwiebelrostbraten mit Pommes frites	21.80

Vegetarisch

Gemüseteller mit gebratenem Knoblauchfrischkäse & Petersilienkartoffeln	17.80
--------------------------------------------------------------------------------	-------

Kaffee

"Eis und Heiß" Espresso mit einer Kugel hausgemachtem Espressois	3.70
Tasse Kaffee oder Espresso 2.20 Cappuccino 2.50 Latte Macchiato 2.70	

Für Umbestellungen zu Brägele, Rösti & Kartoffelgratin berechnen wir Ihnen 1 Euro

*Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien betroffen sind,
melden Sie sich bitte bei unserem Servicepersonal!*