Aus Liebe zum Genuss – Heidi's Handschrift

Regional, frisch und saisonal – so kochen wir.
Unsere Zutaten stammen von vertrauten Erzeugern aus der Region, die Qualität liegt uns am Herzen.
Mit Leidenschaft und Sorgfalt entsteht daraus das, was Heidi am liebsten hat: ehrlicher Geschmack, der Freude macht.

HÄPPCHEN VORNEWEG

MAGEN TRATZERL
Apfelgriebenschmalz | Tomatenbutter | Brotkorb 5

APERO PLÄTTLI
Bibeleskäs | Parmesan | Oliven | Bündnerfleisch
Terrine | Landjäger | Brotkorb 14

VORSPEISEN

GRIESNOCKEN-SUPPE
Rinderkraftbrühe vom Tafelspitz | hausgemachte Griesnocken
klein | groß 7 | 9

LEBERKNÖDEL-SUPPE
Rinderkraftbrühe vom Tafelspitz | Leberknödel
klein | groß 7.50 | 9.50

VORSPEISENVARIATION FÜR ZWEI
Bündnerfleisch | Olivenöl | Feldsalat Bouquet | Zitrone
Shrimps | Dillcreme
Tomaten | cremiger Büffelmozzarella | hausgemachtes Basilikum Pesto 19

CARPACCIO
vom Rinderfilet | Parmesan | Feldsalat Bouquet 16

HAUPTGÄNGE

BAYERISCHER SCHWEINEBRATEN
saftiger Schweinebraten | zwei handgedrehte Kartoffelknödel |
kräftige Dunkelbiersoße | Krautsalat mit Speck 21

WIENER SCHNITZEL
knusprig gebackenes Schnitzel vom Kalbsrücken
Brägele | Preiselbeeren 27

ZWIEBELROSTBRATEN (250 GR)
feiner Rostbraten von der deutschen Rinderfärse | hausgemachte Spätzle
frisch geröstete Zwiebeln | Marktgemüse | Rosmarin-Thymian Sauce 34

RINDERFILET (250 GR)
zartes Filet von der deutschen Rinderfärse | cremiges Kartoffel Gratin
Marktgemüse | Morchel Rahm Sauce 39

FLAMMLACHSFILET IM BUCHENSPAN
saftiges Flammlachsfilet im Buchenspan gegart
duftige Rosmarinkartoffeln | Marktgemüse | hausgemachtes Zaziki 29

CARAMELLI MIT STEINPILZEN
Teigtaschen gefüllt mit Steinpilzen | cremige Steinpilzsauce | Parmesan 24

VEGAN Vegan

Vegetarisch

SALATE & BOWL

WINTER BOWL „RUBY & GOLD“

Couscous | Kaiserstühler Feldsalat | ofengerösteter Hokkaido-Kürbis
Rote Beete | cremiger Büffelmozzarella | geröstete Kürbiskerne
Tahini-Joghurt-Sauce 17

mit einem Hähnchenbrustfilet +9
mit einem Lachsfilet im Buchenspan +12

FELDSALAT

vom Kaiserstuhl | cremiges Kartoffeldressing | Kracherle
klein | groß 7.50 | 11.50

mit geräucherter Entenbrust +8
mit einem Hähnchenbrustfilet +9
mit einem Lachsfilet im Buchenspan +12

KAISERSTUHL SALAT

Feldsalat vom Kaiserstuhl | cremiges Kartoffeldressing | Kracherle
Brägele | hausgemachter Bibeleskäs 18

mit geräucherter Entenbrust +8
mit einem Hähnchenbrustfilet +9
mit einem Lachsfilet im Buchenspan +12

Alle Preise in Euro. Umbestellungen von Beilagen berechnen wir mit 1.50 Euro. Für Fragen zu Allergenen wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal. „Sharing is caring.“ Sie möchten sich ein Gericht mit mehreren Personen teilen? Wir berechnen 2.50 Euro pro weitere Person für das Gedeck.

DESSERT

EIS		
Schokolade | Vanille | Walnuss | Erdbeere | Zimt	pro Kugel	2.70
SORBET		
Cassis | Mango | Zitrone	pro Kugel	2.90
AFFOGATO		
1 Kugel Vanilleeis | Espresso		5.50
GEEISSTER KAISERSCHMARRN		
Zwetschgenröster | Zimteis		9
SCHOKOTÖRTLE		
lauwarmes Schokotörtle | Vanilleeis | Sahne		9
EI, EI, EI		
Vanille Eis | Mini Käsekuchen | Eierlikör		9.50

HEIDIS EMPFEHLUNG

GÄNSEKEULE
knusprig aus dem Ofen | 2 handgedrehte Kartoffelknödel
würziges Rotkraut mit winterlichen Gewürzen | Orangen-Gänsejus 29

GÄNSEZEIT IN HEIDI´S KÜFER
UNSER GÄNSEMENÜ

FELDSALAT
vom Kaiserstuhl | cremiges Kartoffeldressing | Kracherle

GÄNSEKEULE
knusprig aus dem Ofen | 2 handgedrehte Kartoffelknödel
würziges Rotkraut mit winterlichen Gewürzen | Orangen-Gänsejus

GEEISSTER KAISERSCHMARRN
Zwetschgenröster | Zimteis9

Menüpreis 40
(keine Umbestellungen möglich)