

## Aperitive €

Aperol <b>Sprizetto</b> (Chininhaltig/Farbstoff)	8
<b>Hugo</b> Prosecco mit einem Schuss Holunder, Limonen, Minze auf Eis/ Alkoholfrei	8/7
Cüpli <b>Chardonnay</b> Jahrgangssekt brut WG Schliengen	8
Glas Caperne Malvolti <b>Prosecco</b> dry mit frischen Erdbeeren	9
<b>*LILLET Wild Berry*</b> mit Prosecco extra dry	8

## Vorspeisen €

San Marzano <b>Tomatencremesuppe</b> Parmesan Crostini <b>Vegi</b>	10
Japanische <b>Ramennudelsuppe</b> vom Huhn & Schweinebauch	10
Frischeste <b>Gazpacho</b> ausserhalb Andalusiens <b>Vegi</b>	10

---

Bunt gemischte <b>Sommersalate</b>	9
<b>Piadina Romagnola</b> Büffelmozzarella Tomaten Parma Schinken Ruccola Olivenöl	15
Chef <b>Ceasar Cardini Salat</b> Romanaherzen Grana Pandamo Croutons	11
<b>Carpaccio di Manzo</b> Grana Pandamo Olivenöl Ruccola Staudensellerie	20
<b>Calamares Fritos &amp; Alioli</b> Kalamare knusprig gebacken Knobisauce Zitrone	16
<b>Melone &amp; Parmaschinken</b> Grana Pandamo Ruccola Grissini	14

## Sommer Edition €

<b>Seeteufelfilet</b> an Limonenöl grünem Gemüse Fettuccine & Pfifferlingen	42
<b>Knusperli vom Eglifilet</b> im Bierteig Sauce Tatar Kartoffel-Gurken-Radieslalat	35
Paella mit <b>Gambas</b> al ajillio Sambal Oelek Knobi Pimentos Chorizo	39
<b>Piccata vom Kalbsfilet</b> in Grana Pandamo Zucchini Spaghetti San Marzano Sugo	36
<b>Ossobucco</b> alla Milanese mit Gremolata Schmorgemüse & Tagliatelle	33
Knuspriges Freiland <b>Pouletbrüstli</b> grünes Thaicurry Senfkohl & Cashewnussreis	27

## Vegetarisch €

Frische <b>Pfifferlinge a la Creme</b> & fluffiges Eieromelett	26
<b>Lasagne mit sonnengreiftem Gemüse</b> Aubergine Zucchini Tomaten Büffelmozzarella	19



## Klassiker

€

**Kalbsrahmschnitzel** mit frischen Pfifferlingen

Eier & Spinat Knöpfli 160/240 27/33

Kalbacher's bestes **Rinderfilet** vom Grill Kräuterbutter

Marktgemüse und supercrunch Pommes 220/300 39/45

St. Louis Cut **Spare Ribs** fall of the bone

BBQ & Honigsenssauce Krautsalat Maiskolben supercrunch Pommes 25

**Roastbeef** rosa gebraten & kalt aufgeschnitten

Frankfurter grüne Sauce/Bratkartoffeln & Gemüsechips 28

**Cordon Bleu** heimischer Kalbrücken Backschinken Emmentalerkäse

Gemüse & supercrunch Pommes 220/300 31/35

**Lammcarre** mit Kräuterkruste

Böhnchen Pfifferlinge Feta Bratkartoffeln & Zaziki 34

## Vesperkarte

€

**Hausgebeitzter Lachs** knusprige Reibekuchen

Honigsenssauce & Salatbouquet 18

Elsässer **Wurstsalat** Käse Tomaten Gurken & Zwiebeln

10

**Rindfleischsalat** Paprika und einem Tröpfli Maggi

14

**Bayrische Brotzeit** Weisswürste süßer Senf frische Brezel

10

**Wiener Schnitzel**

Tellerschnitzel/Portion Kartoffelsalat oder Pommes frites 19 /23

## Sommerliche Dessert €

<b>Blaubeer Cupcake</b> Vanillesauce Stracciatelleeis	12
Spaghettieis frische <b>Badische Beeren</b> Pistazien-Krokant / Mini	11/9
Markgräfler <b>Chiersi-Plotzer</b> warm mit Vanillesauce und Walnusseis	12
<b>Frozen Erdbeer Magarita</b> Grand Manier Tequila Erdbeeren Zitronensorbet <b>Vegan</b>	9
<b>Leo's Banana Split Smoothie</b> Banane Haselnussmilch Schokisauce	9
<b>Heisse Himbeeren oder Coupe Danemark</b> Bourbonvanilleeis und Schlagsahne / Mini	9/7
<b>Eis:</b> Vanille / Banane / Pistazie / Erdbeer / Schokolade	
<b>Sorbet:</b> Zitrone / Himbeer / Passionsfrucht <b>Vegan</b> 1/2/3 Kugeln	3/5/7

## Coffee to stay

für Kaffee nimmt man sich Zeit und nimmt ihn nicht mit!

Kaffee nach Ihrer Wahl –

Latte Macchiato/Schale/Schümli/Cappuccino/Espresso on the rocks/Kännchen  
dazu ein paar süße Häppchen –

Linzertorte/Blaubeercupcake/Chiersi-Plotzer 7 p.P.

## Mittwochs bis Freitags ab 15.00 Uhr

**Coffee to stay / Dessert & Vesper**

ab 18.00 Uhr komplette **Speisekarte** bis 21.30 Uhr

## Samstag & Sonntags

durchgehend warme **Küche 12.00 -21.30 Uhr**

### Samstags

Markgräfler **Suppenfleisch** von der Ochsenbrust  
mit Meerrettichsauce Preiselbeeren & Bouillionkartoffele

## Kaffeerösterei Peter Freiburg €

Schümli Kaffee	3,5
Kännchen Schümli Kaffee	5
Espresso	3
Espresso on the rocks	3
Espresso Coretto mit einem Schuss Grappa	7
Affogato al caffè Vanilleeis in Espresso ertrunken	7
Ristretto	3
Espresso Macchiato	3,5
Doppelter Espresso	5
Milchkaffee	4
Schale (großer Milchkaffee)	5,5
Cappuccino	4
Latte Macchiato	5,5
Irish Cofé / Schümli Pflümli	9
Glas Tee (Kamille, Schwarz, Pfefferminze, Grün, Früchte)	3
Portion	4,5
Heisse Schokolade /mit Schlagsahne	3 /4

## Schnäpsli €

<u>Elztalbrennerei Georg Weis</u>	
Obstwasser 38 %	3
Waldhimbeergeist 40%	4
Williams Christ Birne 40%	5
<u>Brennerei K.H. Ruser Tüllingen</u>	
Zwetschgenwasser 48% / Mirabellen 46%	4,5
Hefeschnaps 48%	4
<u>Grappa 2 cl</u>	
Grappa Poli, Moscato Smooth	7
Grappa of Amarone Barrique Bonolo	11
<u>Whisky 4 cl</u>	
Glenfiddich Malt Whiskey 12 Jahre alt	9
Glenmorange Highland single Malt Shotch 10 Jahre alt	11
Baileys Original Irish Cream	6
<u>Bitter</u>	
Ramazotti 4 cl / Averna 4 cl /Fernet Branca 4 cl	6

## Weissweine (enthält Sulfite)

	1/4l	3/4l
<b>Gutedelschorle</b>	4	
2019 Gutedel Ruser Landwein Handlese RB trocken	6	18
2019 Weissburgunder Kabinett trocken Weinbau Ruser	8	32 1L
2020 Weingut Schneider weisser Burgunder, trocken		31
2020 Haltinger Winzer Sauvignon Blanc trocken,	9	27
2021 Haltinger Winzer Rose trocken	8	24
2015 Haltinger Winzer Beerenauslese 0,1l/0,375l	8	24
2011 Lämmli Schindler Mauchener Chardonnay trocken		30
2021 Schlossgut Istein Grauburgunder Kabinett	9,5	28,5
2021 Grauburgunder Kabinett Kalkbödele Merdingen		30
2021 Ehrenstetter MüllerThurgau halbtrocken BKM	7	21
2020 Weingut Georg Naegele Riesling Pfalz		33
2021 Eimeldinger Spätburgunder Weißherbst halbtrocken	8	32 1L
2021 Verdejo Classic Finca Tresolmos DO Rueda	10	30

## Rotweine (enthält Sulfite)

	1/4l	3/4l
<b>Spätburgunderschorle</b>	6	
2017 Spätburgunder Kabinett trocken Weinbau Ruser	8	32 1L
2021 Feuerbacher Steingässle Spätburgunder, trocken	8	24
2020 Schlossgut Isteiner Spätburgunder trocken	8	32 1L
2018 Haltinger Reserve Spätburgunder trocken Winzer		42
2016 Kalkbödeli Spätburgunder EditionKastanienbarrique		45
2019 Mauchener Spätburgunder halbtrocken	8	24
2020 Lagrein DOC Cantina Tramin Südtirol	12	36
2020 Le Volte IGT Toscana Dell' Ornellaia (Italien)		49
2021 Nero D'Avola DOP Sicilia Andrero	10	30
2013 Amarone della Valpolicella RESERVA DOCG Corte Bra		61
2021 Infinity Invisible Primitivo Puglia IGP San Giorgio	9	27
2019 Tempranillo Tinto Pesquera Crianza D.O. Bodegas Alejandro Fernandez Ribera del Duero		45

## Fassbier *Privatbrauerei Lasser Lörrach*

<i>Stange Lasser Premium Pils vom Fass 0,3l</i>	3,5
<i>Tulpe Lasser Premium Pils vom Fass 0,4l</i>	4
<i>Halbe Lasser Premium Pils vom Fass 0,5l</i>	4,5

---

<i>Maisel's Kristall/Hefe Weizen 0,5l /</i>	
<i>Hefeweizen alkoholfrei 0,5l</i>	4,5
<i>Rothaus Tannen Zäpfli 0,33l</i>	3,8
<i>Claustahler alkoholfrei herb 0,33l</i>	3,8

## *Alkoholfreie Getränke* €

<b>Schweppes</b>	
<i>Bitter Lemon/Tonic Water/Ginger Ale 0,2l ( Chininhaltig)</i>	3,5
<b>Jacoby</b> Traubensaft, Johannissbeernektar, Orangensaft, Tomatensaft, Multivitaminsaft 0,2l	3,5
<b>Jacoby</b> Apfelsaft / Schorle 0,25l	3,2
<b>Coca Cola</b> 0,33l ( Koffeinhaltig)	3,5
<b>Sprite</b> 0,33l / <b>Coca Cola zero</b> 0,33l	3,5
<b>Libella Cola-Mix</b> 0,33l / <b>Libella C Orangenlimonade</b>	3,5
<b>Fachinger</b> Stilles Wasser 0,25l /	
<b>Lieler Mineralwasser *Classic*</b> 0,25l	3
<b>Lieler Mineralwasser *Classic*</b> 0,75l /	
<b>Lieler Stilles Wasser</b> 0,75l	5,5
<b>San Pellegrino</b> 0,5l (medium)	4,5

