

Apéro

€

<i>Aperol Spritz / Hugo / Lillet Wildberry</i>	10
<i>Alkoholfrei Hugo / Lillet Wildberry</i>	8
<i>Gals Prosecco G Rosé Casa Gheller Brut DOC</i>	10
<i>Chardonnay Jahrgangssekt brut Erste Markgräfler WG</i>	
<i>Cüpli 0,1l</i>	11
<i>Flasche 0,7l</i>	62
<i>Pernod Pastis 5.1 & Eiswasser</i>	
<i>Geschmackssinfonie von Anis Fenchel würzigem Koriander</i>	8

Öffnungszeiten:

Montag & Dienstag Restaurant Ruhetag (Hotel geöffnet)

Mittwoch - Freitag 15.00–21.30 Uhr Küche geöffnet

Samstag & Sonntag 12.00–21.30 Uhr Küche geöffnet

Fragen Sie gerne, wir sind ausserhalb der Öffnungszeiten
meisst auch verfügbar (ab 10 Pers)



Gerne öffnen wir alle Flaschenweine – genießen Sie nur so viel wie sie möchten – den Rest verschließen wir, damit Sie die Flasche bequem nach Hause bringen können – und erhalten **10% Rabatt** auf den Flaschenpreis.

Weisswein €

(enthält Sulfite)

1/4l 3/4l

Markgräflerland

2023 Gutedel Fasswein /Schorle Haltinger Winzer	4,5	
2023 Sommerhalter Mauchen Heimat Gutedel <u>Newcomer of the year nominiert</u>	8	24
2023 Sommerhalter Mauchen Grauburgunder trocken	9	27
2020 Weingut am Schlipf Schneider Weissburgunder trocken		36
2021 Haltinger Winzer Sauvignon Blanc trocken	11	33
2022 Haltinger Winzer Rose trocken		30
2021 Weinbau Ruser Tüllingen Chardonnay trocken		38
2022 Gebrüder Mathis Grauburgunder Kalkbödele Merdingen		34

Rheinland-Pfalz

2020 Weingut Georg Naegele Riesling Pfalz		36
--	--	----

Spanien

2021 Verdejo Classic Finca Tresolmos DO Rueda		33
--	--	----

Rotwein

€

(enthält Sulfite)

1/4l 3/4l

Markgräflerland

Spätburgunderschorle

6

2021 Sommerhalter **Pinot Noir** Twin Edition trocken
Newcomer of the year nominiert

10 30

2021 Schlossgut Istein **Spätburgunder** trocken

8 32 1L

2022 Mauchener **Spätburgunder** WG halbtrocken

9 27

2021 Feuerbacher Steingässle WG **Spätburgunder** trocken

27

2020 Weingut am Schlipf Schneider **Spätburgunder** Weila.R.

39

2019 Haltinger Winzer **Spätburgunder Reserve** trocken

14 42

2020 Gebrüder Mathis **Spätburgunder Alte Rebe** im Barrique

46

Italien

2021 **Infinity Primitivo** IGP Invisible Puglia San Giorgio

11 33

2021 **Lagrein** DOC Cantina Tramin Südtirol

14 42

2022 **Le Volte** IGT Dell' Ornellaia Toscana

54

2016 **Amarone Riserva** DOCG della Valpolicella Corte Bra

68

Privatbrauerei Lasser €

<i>Stange</i>	-	Premium Pils vom Fass 0.3	3,5
<i>Tulpe</i>	-	Premium Pils vom Fass 0.4	4
<i>Halbe</i>	-	Premium Pils vom Fass 0.5	4,5

<i>Maisel's Weizen Kristall/Hefe - oder alkoholfrei</i>	0.5	4,8
<i>Rothaus Tannen Zäpfli Pils</i>	0.33	4
<i>Bitburger alkoholfrei 0.0 %</i>	0.33	3,5

Alkoholfreie Getränke €

Schweppes (Chinin)

<i>Bitter Lemon/Tonic Water/Ginger Ale</i>	0.2	3,8
--	-----	-----

Auggener Fruchtsäfte Emil Jacoby

<i>Tomatensaft</i>	0.2	3,5
<i>Apfel / Johannisbeersaft / Saft-Schorle</i>	0.25 / 0.4	3,5/5

Coca Cola (Koffein) / Coke zero

<i>Libella Cola-Mix / Orangenlimonade</i>	0.33	3,8
---	------	-----

<i>San Pellegrino Therme 1899 medium</i>	0.5	4,5
--	-----	-----

Lieler Schlossbrunnen Mineralwasser

<i>aus dem Markgräflerland</i>	<i>Classic</i>	0.25	3
	<i>Classic / Natur</i>	0.7	5,5

Süppi & Vorspeisen €

<i>Barberie Enten-Consommé</i>	
<i>Maroniflädli Orangenflan Cranberryklößchen</i>	14
<i>Feine Basler Mehlsuppe mit Greyeré</i>	10
<i>Kokos-Chillisuppe Ricotta-Spinatravioli</i>	
<i>gebratener Gamba</i>	17
<i>Gemischter Salat *Old School*</i>	
<i>angemachte Rohkost & knackige Blattsalate & Kerne</i>	9
<i>Webers's Nüsslisalat aus Schallbach *The one and only*</i>	
<i>-Badische Art</i> <i>- rote Zwiebeli Croutons Speck</i>	12
<i>-Ente</i> <i>- Entengeröstel Apfelscheiben</i>	13
<i>-Mimosa</i> <i>- French Dressing - gehacktem Ei</i>	14
<i>Beef Tatar & Hummercrèmesüppi -Surf n Turf-</i>	22
<i>3 Elsässer - Entrees Alsace</i>	
<i>Gänseleberpastete / Quiche Lorraine / Zwiebelsuppe</i>	20



Rehrücken *Baden-Baden* €

<i>ab 2 Pers - p.P.</i>	54
<i>Rehrücken in 2 Gängen serviert Jus Preiselbeerbirne Steinpilze</i>	
<i>Rotkraut Maroni Spätzli & Pomme Dauphine</i>	

Winter Edition

€

<i>Knusprige halbe Elsässer Barberie Ente</i>	
<i>caramelisierte Äpfel Maronirotkraut Kartoffelgratin</i>	34
<i>Pfeffer von Hirsch-Wildschein-Reh</i>	
<i>Spätburgundergebeizt Preiselbeerbirne & Spätzli</i>	35
<i>dazu Rotkraut oder Rosenkohl</i>	+6
<i>Skrei der Winterkabeljau Hummersauce</i>	
<i>Blätterteigfleuron & bunte hausgemachte Nüdeli</i>	34
<i>Butterfisch auch Schwarzer Kabeljau genannt</i>	
<i>heiss auf Buchenholz geräuchert an Apfel-Meerrettichsauce</i>	
<i>Kartoffel & Böhnchen</i>	31

Vegetarische Gerichte

€

<i>Winter-Vegivariation</i>	
<i>Steinpilze Maroni-Kartoffelrolle Knödel Brösel</i>	
<i>Preiselbeerbirne Wirsing Rosenkohl Rotkraut</i>	28
<i>Pad Thai das national Gericht</i>	
<i>Reisnudeln Soja-Ei Knobli Chili Erdnuss</i>	
<i>Mungobohnen Edamame Ingwer Kefen</i>	25
<i>Spaghetti all'Assasina & Burrata – Mörderin Art</i>	
<i>die geschmorte Pasta Tomate Chili Knobli Olivenöl</i>	24

3 Markgräfler

Samstags Menue

<i>Nudelsüpli</i>	
<i>Markgräfler Suppenfleisch Ochsenbrust</i>	
<i>Meerrettichsauce Preiselbeeren & Bouillionkartöffeli</i>	
<i>Eis Bölleli</i>	32

Klassiker



<i>Cordon Bleu</i> vom heimischen Kalbrücken Gemüsebouquet Backschinken Emmentalerkäse Pommes super crunch klein/normal	35 / 38
Bestes heimisches Kalbskotelett - vom Grill - von unserem Metzger Kalbacher zergeht auf der Zunge Sherryrahmsauce Wirsingköpfler & Schupfnudeln	44
<u>Schwäbisch asiatische Fusion</u> mit Asia Aromen glasierter Schweinebauch auf Käsespätzli	26
Black Angus Entrecote Fünfpfefferrahmsauce Butterrösti & Marktgemüse	36
Pouletbrüstli & grünes Thaicurry Chilli Basilikum Kefen Edamame Cashew Jasminduftreis	29

Fleisch Fondue Chinoise



unser Fondue ist auch für Sie zu Hause bestellbar p.P 30

Rinderfilet Kalbsfilet Schweinefilet Poulet

Nüsslisalat Gemüse Pommes supercrunch Brot

Dips: Currybanane Aioli Mojo Roja Chimichurri 5-Pfeffermayo BBQ

-zum Abschluss die mit Sherry verfeinerte Brühe-

ab. 2 Pers - á Discretion - p.P. 40

Vesperkarte



<u>3 Basler</u> Mehlsuppe Käsküchli Klöpfer	15
Wiener Schnitzel Kartoffelsalat oder Pommes supercrunch 1 oder 2 Schnitzel	21 / 27
Eggs Benedict Burger Graved Lachs Briochebun pochiertes Ei Sauce Hollandaise	20
Elsässer Wurstsalat Käse Tomaten Gurken & Zwiebeln	12
Rindfleischsalat Paprika und einem Tröpfli Maggi	17

Dessert €

Eistorte von unserem **Lehrling Engel Gabriel**

Eierlikör Maracuja & weisse Schokolade 12

Mein Lieblings Dessert – **Mousse au chocolat blanc e noir** – 12

Warmer **Apfelstrudel** Vanillesauce + **Pralineneis** 9/11

Heisse Liebe zwischen **Schwarzwald & Danemark**

Weisses-dunkeltes & Schokoladeneis

mit warme Himbeer – Schattenmorellen & Schokosauce 10

Eis: Vanille / Pistazie / Erdbeer / Schokolade / Pralinen

Sorbet: Zitrone / Grüner Apfel / Mirabelle **Vegan** 1/2/3 Kugeln 3/5/7

Coffee to stay €

Schale Espresso Doppio Schümli Cappuccino Latte Macchiato

für Kaffee nimmt man sich **s`bitzeli Zeit & etwas Süßes** dazu 9

Affogato al caffè Vanilleeis in Espresso ertrunken 8

Vanilla-Frappuccino mit bestem weissen Schokoladen Gelato 10

Kaffee Rösterei PeterFreiburg €

Schümli Kaffee 3,5

Espresso / Ristretto 3,3

Espresso on the rocks / Espresso Macchiato 3,8

Espresso Coretto mit einem Schuss Grappa 8

Espresso Doppio 5

Kännchen Schümli / Latte Macchiato / Schale 6

Cappuccino / Milchkaffee 4,5

Irish Cofé / Schümli Pflümli 9

Tee (Kamille, Schwarz, Pfefferminze, Grün, Früchte)

Glas/Kännchen 3,5 / 5

Suchard Express **Heisse Schokolade** / mit Schlagsahne 3,5 / 4,5

Schnäps | i

€

Bitter 4cl on the rocks

Averna / Ramazotti / Fernet Branca 7

Edelbrände 4cl

Grand Manier Rouge 9

Calvados Dauphine Fine 10

Remy Martin VSOP 10

Vielle Prune Pascal 12

Grappa 4cl

Poli Moscato Smooth 9

Bonolo of Amarone Barrique 12

Whisky 4cl

Johnny Walker Red Label Scotch 6

Knockando Single Malt 2002 Scotch 15

Tennessee Jack Daniels Bourbon 7

Longdrink 0,2l

Bombay Sapphire dest. London Tonic Eis Limette

LöGin dest. Freiburg Duft von Lindenbküten Tonic Eis Gurke

Gin Sul aus Portugal dest. Hamburg viel Eis Tonic Orange

Cynar / Campari - Orange oder Soda

Cuba Libre Havana Club 7 Anos Limette Rohrzucker

Bacardi Cola

Gorbatschow Wodka Lemmon 10

Süssweine 4cl

Portwein Weiss / Rot 7

Sherry medium / dry 8

Heimische Obstbrände 2cl

Hefeschnaps 3

Obstwasser 5

Himbeergeist 6

Kirschwasser 8

Zwetschgenwasser 6

Williams Birne 7

Zibärtele Wildpflaume 14