



Seit 1873 Familientradition

Apéro

€

<i>Aperol Spritz / Hugo / Lillet Wildberry</i>	10
<i>Alkoholfrei Hugo / Lillet Wildberry</i>	8
<i>Crémant d'Alsace</i> Domaine Muré 1650 in 12 Generation	
<i>Cüpli 0,1l</i>	11
<i>Flasche 0,7l</i>	62
<i>Prosecco Rosé Casa Gheller G</i>	
<i>Millesimante Spumante Treviso DOC</i>	
<i>Cüpli 0,1 l</i>	10
<i>Flasche 0,7l</i>	56
<i>Pernod Pastis 5.1 & Eiswasser</i>	
<i>Geschmackssinfonie von Anis Fenchel würzigem Koriander</i>	8
<i>Martini Rosso Negroni Gin & Campari</i>	8
<i>Martini Bianco JB Wodka Martini</i>	8

Öffnungszeiten:

Montag & Dienstag Restaurant Ruhetag (Hotel geöffnet)

Mittwoch - Freitag 16.00–22.00 Uhr Küche geöffnet

Samstag & Sonntag 12.00–21.30 Uhr Küche geöffnet

Ausserhalb unserer Öffnungszeiten

sind wir ab 10 Pers auf Anfrage gerne buchbar.

Gerne öffnen wir alle Flaschenweine für Sie...

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

Weisswein

€

(enthält Sulfite)

1/4l 3/4l

Markgräflerland

<i>Gutedel Fasswein /Schorle</i> Haltinger Winzer	4,5 / 4	
<i>Heimat Gutedel</i> trocken	8	24
<i>Grauburgunder</i> trocken	9	27
Weingut Sommerhalter Mauchen <u>Newcomer of the year nominiert</u>		
<i>Weissburgunder</i> trocken Weingut am Schlipf Schneider		36
<i>Sauvignon Blanc</i> trocken Haltinger Winzer	11	33
<i>Rose</i> trocken Haltinger Winzer		30
<i>Chardonnay</i> Weingut Lämmelin Schindler Mauchen	13	39

Rheinland-Pfalz

<i>Riesling</i> Weingut Georg Naegele Pfalz	36
---	----

Spanien

<i>Verdejo Classic</i> Finca Tresolmos DO Rueda	33
---	----

Rotwein

€

(enthält Sulfite)

1/4l 3/4l

Markgräflerland

Spätburgunderschorle

6

Pinot Noir Weingut Sommerhalter

Twin Edition trocken Newcomer of the year nominiert

10 30

Spätburgunder trocken Schlossgut Istein

8 32 1L

Spätburgunder halbtrocken Mauchener

Erste Markgräfler Winzergenossenschaft Schliengen

9 27

Spätburgunder trocken Feuerbacher Steingässle

Markgräfler Winzer Efringen Kirchen

27

Spätburgunder Weingut am Schlipf Schneider Weila.R.

39

Spätburgunder Reserve trocken Haltinger Winzer

44

Spätburgunder Alte Rebe im Barrique Gebrüder Mathis

Kalkbödeli Merdingen

46

Italien

Infinity Primitivo IGP Invisible Puglia San Giorgio

11 33

Lagrein DOC Cantina Tramin Südtirol

14 42

Le Volte IGT Dell' Ornellaia Toscana

54

Amarone Riserva DOCG della Valpolicella Corte Bra

68

Privatbrauerei Lasser Lörrach €

Stange	-	Premium Pils vom Fass	0.3	3,5
Tulpe	-	Premium Pils vom Fass	0.4	4
Halbe	-	Premium Pils vom Fass	0.5	4,5

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

Alkoholfreie Getränke €

Schweppes (Chinin)

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

Fruchtsäfte von Emil Jacoby aus Auggen

-Tomatensaft	0.2	3,5
--------------	-----	-----

-Apfel / Johannisbeer / Orangen / Multivitaminsaft

- Saftschorle (Apfel/Holunder/Johannisbeer)

- Fuze Ice Tea Pfirsich	0.25 /0.4	3,5/5
-------------------------	-----------	-------

Coca Cola (Koffein) / **Coke zero**

Libella Cola-Mix / Libella Orangenlimonade	0.33	3,8
---	------	-----

San Pellegrino Therme 1899 medium	0.5	4,5
--	-----	-----

Lieler Schlossbrunnen Markgräfler Mineralwasser

Classic	0.25	3
----------------	------	---

Classic / Natur	0.7	5,5
------------------------	-----	-----

Süppi Salate & Vorspeisen €

Kraftbrühe von der langsam gesimmerten Ochsenbrust
mit Fadennudeln 10

Tomatencremesüpli Parmesanhaube Basilikum **Vegi** 11

Petit **Bouillabaisse** nach H.R. Treichler
Edelfische und Meeresfrüchte Sauce Rouille Safran & Knobibaguette 19

Chef Cardinis Ceasar Salad
Romanaherzen Olivenöldressing Grana Padano Croutons 11

Toskanischer **Panzanella di Bufala**
Ölivenöl geröstetes Brot bunte Tomaten Staudensellerie
rote Zwiebel Paprika Basilikum & Mozzarella 15

Bunte Melonenperlen mit weissem Port
Parmaschinken Grisini Garana Padano 17

Carpaccio di Pulpo
Staudensellerie natives Olivenöl & Rucola 22

Vitello Tonnato & Thunfischsauce
vom rosa Kalb Basilikum und fritierten Kapern 19

Maui's **Lumi Lumi Salad**
Lachsfilet Tomate Romana Limette Chilli Honig Senf
und Süsskartoffelchips 20

Nº Unsere Empfehlung Nº

Surf 'n' Turf ab 2 Pers

Prime Beef & Jumbo Gulf Shrimp

heimische Angusrind Hochrippe & Riesengarnele
geschmorte Ochsenherztomate – Farmer fries
Guacamole & Mojo Roja

p.P. 59 €

⚙ Back to the roots ⚙

Samstags & Sonntags ganztags

Langsam gesimmertes

Markgräfler Suppenfleisch

von der Ochsenbrust & Querrippe
Meerrettichsauce Preiselbeeren Bouillionkartoffeln

29 €



Sommer Edition

€

Kalbsrücken **Saltimbocca**

Parmaschinken Salbei & Orangen-Butternüdeli 33

Bretonisches **Seeteufelmedaillon** vom Grill & Minestrone
viel Gemüse Makkaroni & Pesto 46

Nordsee Scholle aus der Pfanne

Speck Kapern Petersilie Kartoffeli & Rahmspinat 32

In Brotkrumen paniertes **Zanderknusperli**

Sauce Tatar & lauwarmer Kartoffel-Gurkensalat 29

Schweinebauch krosse Schwarte & Asia Aromen

smashed Gurkensalat Koriander Chilli Gari Sojasauce
dazu Bratkartoffeln 21

Tüllilwood Pulled Pork im hausgemachtem Sesambun

12+ Std gegart – in Rub, Rauch & Niedertemperatur
BBQ Sauce Krautsalat supercrunch Pommes 23

Vegetarische Gerichte

€

Mediterrane Gemüselsagne

Tomaten Zucchini Aubergine Artischockenherzen
Büffelmozzarella Basilikum 26

Kleine frische **Pfifferlinge** Kräuter Weisswein & Sahne
mit Beilage nach ihrer Wahl :

Butterrösti / Freilande Omelett / Fettuccine 30

Klassische Gerichte €

Kalbrücken **Cordon Bleu** Seniorchef's Art

Marktgemüse & supercrunch Pommes frites

Tellergericht/Portion 35/38

Kalbsrahmschnitzel vom Hüftli

frischen Pfifferlingen und hausgemachten Spätzli

Tellergericht/Portion 30/34

Kalbshaxenscheibe **Ossobuco** alla gremolata

Ofentomate & Safranrisotto 33

Roastbeef rosa gebraten – kalt aufgeschnitten

Sauce Tatar Salat Cornichons & Bratkartoffeln 30

Freiland **Pouletbrust** vom Grill

auf Penne all' Arrabiata Basilikum & Grana Padano 29

Rosa **Lammcarré** am Stück gebraten

Pfifferlinge Bohnen Balsamicojus & Kartoffelgratin 36

Vesperkarte €

Terriyaki **Lachs & Avokado** Tatar

Koriander Gari Sesamsegel 24

Wiener Schnitzel vom Kalbsschlegel

Kartoffelsalat oder supercrunch Pommes frites

Tellergericht/Portion 21/27

Elsässer **Wurstsalat** Käse Tomaten Gurken & Zwiebeln 12

Rindfleischsalat Paprika und einem Tröpfli Maggi 18

Kalbachers **Schwartenmagen**

an Vinaigrette Salatgarnitur & Bratkartoffeln 16

Dessert €

Lauwarmer Badischer Chirsiblotzer	
mit Vanillesauce & Pistazieneies	10
Panna cotta mit echter Vanilleschote	
badischen Beeren & Müslicrumble	11
Tripple Choc ' n ' Cookie Dauph	
Eistorte & Bananenmousse	12
Zwischen Schwarzwald & Dänemark – Heiße Liebe	
Dunkles und weisse Schokoeis und Vanillweis	
Himbeeren Schattenmorellen & Schokisauce	11
Eis: Vanille /Schokolade dunkel und weiß /Pistazie /Erdbeer	
Sorbet: Zitrone /Himbeer /Mango / Pfirsich /Melonensorbet	
Sorbets sind Vegan	1/2/3 Kugeln 3/5/7
Käsedessert nach Verfügbarkeit:	
Reblochon Münster Grana Padamo Gauda	
Fetakäse Brie Pfefferkäse Greyere Büffelmozzarella	
3/5 verschiedene mit Feigensenf	14/19

Cofè to stay €

Affogato al caffè Vanilleeis in Espresso ertrunken	8
Vanilla-Frappuccino mit bestem weissen Schokoladen Gelato	10

Kaffee Rösterei Peter Freiburg €

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

Schnäpsli & Verdauerli €

Bitter 4cl on the rocks

Averna / Ramazotti / Fernet Branca	7
------------------------------------	---

Edelbrände 4cl

Calvados Grethers Choice	10
Cognac Grethers Choice	10

Heimische Obstbrände 2cl

Hefeschnaps Ruser Tüllingen	3
Zwetschgenwasser Zimmermann Schliengen	6
Williams Birne Zimmermann Schliengen	7
Zibärtele Wildpflaume Scheibel	14
Mirabelle Grethers Choice	7

Grappa 4cl

Marco Bonfante Magnum Flasche	9
Marco Bonfante 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

Liköre 4cl

Grand Manier Rouge	9
Baileys Creme de Whisky	7



Ihre Gastgeber im Maien

Kim & Marco Weiß