

## Vorspeisen

### **½ Dutzend Weinbergschnecken**

in Weißwein – Kräuterbuttersud dazu Baguette

6,90

### **Ziegenkäse aus dem Ofen**

mit Ahornsirup, Tomaten und Oliven dazu Baguette

7,50

### **Camembert gebacken**

an Salatgarnitur mit Preiselbeeren dazu Toast und Butter

6,50

### **Garnelen gebraten**

mit Knoblauch und Kräuter in einer Buttersoße dazu Baguette

8,90

### **Champignons – Pfännchen**

gebackene Champignons mit Sauce Tatar dazu Baguette

5,90

## Suppen

### **Tagessuppe**

3,40

### **Fenchel – Orangensuppe**

mit Flusskrebsfleisch

4,90

### **Ginsheimer Kartoffelsuppe**

mit Ginsheimer Rohschinken – Chips

4,10

### **Leberknödelsuppe**

mit einem Leberknödel

4,00

### **Klare Tafelspitzbrühe**

mit Markklößchen oder Maultaschen und Gemüsestreifen

4,00

### **Zwiebelsuppe**

mit Käse überbacken

3,90

## Salate

Unsere Gemüsesalate und Salatsoßen sind alle hausgemacht !

### **Salatteller „Mediterran“ ( I a f )**

Blattsalate, gebratene Putenbrust, Champignons, Paprika, Oliven,  
Tomaten, Ei, Zwiebeln

8,90

### **Salatteller „Spanisch“ ( I a f )**

Blattsalate, Thunfisch, Tomaten, Ei, Zwiebeln

7,90

### **Salatteller „Gemischt“**

Blattsalate, Gemüsesalate, Tomaten, Ei, Schinken, Käse

7,90

### **Kleiner Salatteller** der Saison

2,90

Zu den Salattellern reichen wir Ihnen wahlweise

Toast und Butter

0,50

Baguette und Butter

1,00

## Vegetarisch

### **Gemüseschnitzel**

mit frischen Champignons in Bernaise dazu Kroketten und Salate der Saison

8,50

### **4 Kartoffelpuffer** mit Apfelmus

4,40

### **Bunter Gemüseteller**

mit Käse überbacken und Schwenkkartoffeln

7,90

### **Käsespätzle**

hausgemachte Eierspätzle mit Emmentaler und Röstzwiebeln dazu grüner Salat

8,90

### **Bandnudeln ( I a f )**

mit Pinienkerne, frischer Paprika, frische Tomaten,

Thymian und Knoblauch in Tomatensoße dazu grüner Salat

9,50

Alle mit ( I a f ) gekennzeichneten Gerichte können Sie

auf Wunsch auch laktosefrei bestellen!

# Aus der Pfanne

Unsere Schnitzel

werden nur aus der Schweineoberschale geschnitten,  
frisch geklopft und in der Pfanne mit Pflanzenöl gebraten

**Schweineschnitzel** paniert

dazu Pommes frites  
und Salate der Saison

(\*\*) 9,90

**Schweineschnitzel** paniert

mit Rahmsauce dazu hausgemachte Eierspätzle  
und Salate der Saison

(\*\*) 11,90

**Schweineschnitzel** paniert

mit grünem Pfeffer in Rahmsauce  
dazu Bratkartoffeln  
und Salate der Saison

(\*\*) 12,10

**Schweineschnitzel „Cordon Bleu“**

gefüllt mit gekochtem Schinken, Käse  
dazu Pommes frites  
und Salate der Saison

(\*\*) 12,90

**Paprika – Chili – Schnitzel** paniert

mit frischem Paprika, Zwiebeln, Mango, Speck  
in pikanter Sauce dazu Bratkartoffeln, Chilifäden  
und Salate der Saison

(\*\*) 13,20

**Schweineschnitzel „Mailänder Art“** paniert

**vom Schweinerücken**

mit Bolognese und überbacken Käse  
dazu Kräuterbandnudeln  
und Salate der Saison

(\*\*) 13,40

Alle mit (\*\*) gekennzeichneten Gerichte sind auch als  
kleinere Portion erhältlich mit einem Abzug von 2,00 Euro

# Vom Schwein

## **Kotelett** natur

gefüllt mit Käse, Dijonsenf, Estragon, Tomaten  
dazu Bratkartoffeln und Salate der Saison

13,40

## **Schweinerückensteak „Förster Christel“**

mit Pfifferlinge in Rahmsoße  
dazu Kroketten und Salate der Saison

(\*\*)

14,90

## **Schweinerückensteak „Berner Art“**

mit frische Champignons in Bernaise, Käse überbacken  
dazu Rösti und Salate der Saison

(\*\*)

15,10

## **Pfeffersteak**

vom Schweinerücken mit Birnensoße  
dazu Kartoffelgratin und Salate der Saison

(\*\*)

14,60

## **Schweinelende im ganzen gebraten**

mit Weinbrandrahmsoße  
dazu Kartoffelgratin und Salate der Saison

(\*\*)

16,20

## **Pfefferlendchen im ganzen gebraten**

Schweinelende auf Bratkartoffeln mit grünem Pfeffer  
in Rahmsoße dazu Salate der Saison

(\*\*)

16,60

## **Medaillons von der Schweinelende ( I a f )**

auf Kräuternudeln mit Tomatenragout  
dazu frisch gehobelter Padano und Salate der Saison

(\*\*)

16,30

## **Medaillons von der Schweinelende „Indisch“**

mit Aprikosen, Schlotten, Ingwer  
in Kokos – Currysoße  
dazu Reis und Salate der Saison

(\*\*)

16,70

## **Lendenpfanne „Küchen Chef“**

Medaillons von der Schweinelende mit Pfifferlingen  
in Rahmsoße dazu hausgemachte Eierspätzle  
und buntes Gemüse

(\*\*)

16,90

Alle mit ( I a f ) gekennzeichnete Gerichte können Sie auf Wunsch

auch laktosefrei bestellen!

Alle mit (\*\*) gekennzeichneten Gerichte sind auch als  
kleine Portion erhältlich mit einem Abzug von 2,00 Euro

# Vom Rind

## **Tafelspitz**

gekocht in einem Wurzelsud dazu Meerrettichsoße,  
Preiselbeeren, Schwenkkartoffeln und Rote Beete

(\*\*) 13,90

## **Rumpsteak ( I a f )**

mit Schmorzwiebeln oder Kräuterbutter  
dazu Pommes frites und Salate der Saison

(\*\*) 16,90

## **Rumpsteak**

mit Wasabi – Nusskruste  
auf Tellerrösti dazu Salate der Saison

(\*\*) 17,40

## **Rumpsteak**

mit Gorgonzolasoße  
dazu Bandnudeln und Salate der Saison

(\*\*) 17,60

## **Rumpsteak**

mit grünem Pfeffer in Rahmsoße  
dazu Bratkartoffeln und Salate der Saison

(\*\*) 17,80

## **Rumpsteak mit „zweierlei Soßen“**

Pfifferlingen in Rahmsoße, frische Champignons in Bernaise  
dazu Kartoffelgratin und Salate der Saison

(\*\*) 18,30

## **Rumpsteak „Spezial“ ( I a f )**

mit Garnelen, Tomaten, Kräuter, Knoblauch in einer Buttersoße  
dazu Schwenkkartoffeln und Salate der Saison

(\*\*) 18,90

## **Rumpsteak „Monkey Gland“ ( I a f )**

zubereitet nach einem alten Südafrikanischen Rezept  
mit einer pikanten Tomaten – Mangosoße  
dazu Kartoffelecken und Salate der Saison

(\*\*) 17,90

Alle mit ( I a f ) gekennzeichneten Gerichte können Sie auf Wunsch  
auch laktosefrei bestellen!

Alle mit (\*\*) gekennzeichneten Gerichte sind auch als  
kleine Portion erhältlich mit einem Abzug von 2,00 Euro

# Vom Geflügel

## **Hähnchenbrust**

mit Wasabi – Nusskruste

auf Tellerrösti

dazu Salate der Saison

(\*\*)

14,90

## **Hähnchenbrust**

mit Schokoladen –Chilisoße

dazu Bandnudeln und Salate der Saison (\*\*)

14,90

## **Putenbruststeak**

mit Mandelsoße

dazu Bandnudeln und Salate der Saison (\*\*)

14,90

## **Feuerpfanne ( I a f )**

Putenbruststreifen mit Ananas, Paprika, Krabben

in pikanter Soße dazu Reis und Salate der Saison

(\*\*)

15,90

# Quer durch die Küche

## „Altrhein Schänke“ Toast

Medaillons von der Schweinelende mit gekochtem Schinken  
auf Toast mit frischen Champignons in Bernause  
und pochiertem Ei

(\*\*)

14,40

## Holzfällersteak ( I a f )

vom Schweinenacken mit Schmorzwiebeln, Speckscheiben  
dazu Kartoffelecken und Salate der Saison

(\*\*)

11,90

## Hausmacher Bratwurst

dazu Bratkartoffeln und buntes Gemüse

6,90

## Ein Paar Hausmacher Bratwurst

dazu Bratkartoffeln und buntes Gemüse

8,90

## Hackbraten

mit Schmorzwiebeln dazu Kartoffelecken  
und Salate der Saison

8,90

## Hackbraten „Schweizer Art“

mit Rahmsoße, Käse überbacken  
dazu Röstitaler und Salate der Saison

9,90

## Strammer Max

mit rohem oder gekochtem Schinken und Spiegelei

6,90

## Toast Hawai

6,50

Alle mit ( I a f ) gekennzeichneten Gerichte können Sie auf Wunsch

auch laktosefrei bestellen !

Alle mit (\*\*) gekennzeichneten Gerichte sind auch als  
kleine Portion erhältlich mit einem Abzug von 2,00 Euro