

# Vorspeisen

## **½ Dutzend Weinbergschnecken**

in Weißwein – Kräuterbuttersud dazu Baguette 6,90

## **Ziegenkäse aus dem Ofen**

mit Ahornsirup, Tomaten und zweierlei Oliven (zum Teil geschwärzt)  
dazu Baguette 7,90

## **Camembert gebacken**

an Salatgarnitur mit Preiselbeeren dazu Toast und Butter 6,90

## **Garnelen gebraten**

mit Knoblauch und Kräuter in einer Buttersoße dazu Baguette 9,50

## **Champignons gebacken**

mit Sauce Tartar dazu Baguette 6,90

# Suppen

**Tagessuppe** 3,90

## **Curry – Zitronengrassuppe**

mit Flusskrebbsfleisch 5,40

## **Ginsheimer Kartoffelsuppe**

mit Rohschinken – Chips 4,90

## **Klare Rinderkraftbrühe**

mit Markklößchen oder Maultaschen und Gemüse 4,90



Null – Euroteller  
 Du bekommst  
 eine lehren Teller  
 und kannst bei  
 Deinen Eltern mitessen  
 0,00

„Seeräuberteller“  
 Fischstäbchen  
 mit Pommes frites  
 und Seeräuberblut  
 5,70



Pommes frites  
 mit  
 Nutella  
 3,90

„Dinoteller“  
 Hausgemachte Chicken Nuggets  
 mit Kartoffelecken  
 und Dinoblut  
 5,90



Bandnudeln  
 mit  
 Bolognese  
 5,20

„Kleines Schnitzel“  
 mit Rahmsoße und  
 hausgemachte Eierspätzle  
 6,20



„Bratwurst“  
 mit Pommes frites  
 5,60

„Hausgemachte Eierspätzle“  
 mit Rahmsoße  
 5,20



„Kleines Schnitzel“  
 mit Pommes frites  
 5,60

# Salate

Unsere Gemüsesalate und Salatsoßen sind alle nach eigenen Rezepturen hergestellt!

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

Blattsalate, gebratene Putenbrust, Champignons, Paprika, zweierlei Oliven (zum Teil geschwärzt)  
Tomaten, Ei, Zwiebeln

9,90

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

Blattsalate, Thunfisch, Tomaten, Ei, Zwiebeln

8,90

## **Salatteller „Gemischt“**

Blattsalate, Gemüsesalate, Tomaten, Ei, Schinken, Käse

8,90

## **Kleiner Salatteller** der Saison

3,90

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

9,40

## **Bunter Gemüseteller**

mit Hollandaise, Käse überbacken dazu Schwenkkartoffeln

9,30

## **Käsespätzle**

hausgemachte Eierspätzle mit Emmentaler und Röstzwiebeln dazu grüner Salat

9,90

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

mit Pinienkerne, frischer Paprika, frische Tomaten, Thymian und Knoblauch in Tomatensoße dazu grüner Salat

10,40

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

(\*\*)

10,80

**Schweineschnitzel** paniert

mit Rahmsoße dazu hausgemachte Eierspätzle  
und Salate der Saison

(\*\*)

12,80

**Schweineschnitzel** paniert

mit grünem Pfeffer in Rahmsoße  
dazu Bratkartoffeln  
und Salate der Saison

(\*\*)

13,00

**Schweineschnitzel „Cordon Bleu“**

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

(\*\*)

13,80

**Paprika – Chili – Schnitzel** paniert

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

(\*\*)

14,10

**Schweineschnitzel „Mailänder Art“** paniert

**vom Schweinerücken**

mit Bolognese und überbacken Käse  
dazu Kräuterbandnudeln  
und Salate der Saison

(\*\*)

14,80

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

# Vom Schwein

## **Schweinerückensteak „Försterin“**

mit Pfifferlinge

in Rahmsöße mit Lauch

dazu Kroketten und Salate der Saison

(\*\*)

15,70

## **Schweinerückensteak „Berner Art“**

mit frischen Champignons in Bernaise,

Käse überbacken

dazu Rösti und Salate der Saison

(\*\*)

15,90

## **Pfefferlendchen im ganzen gebraten**

Schweinelende auf Bratkartoffeln

mit grünem Pfeffer

in Rahmsöße dazu Salate der Saison

(\*\*)

17,20

## **Schweinelendchen „Trentino“ ( l a f )**

Medaillons von der Schweinelende

auf Kräuternudeln mit Tomatenragout

dazu frisch gehobelter Grana Padano und Salate der Saison

(\*\*)

16,80

## **Schweinelendchen „Indisch“**

Medaillons von der Schweinelende

mit Aprikosen in Kokos – Currysoße

dazu Reis und Salate der Saison

(\*\*)

16,90

## **Schwabenteller**

Medaillons von der Schweinelende

mit Pfifferlinge in Rahmsöße mit Lauch, roh Schinken Chips

dazu hausgemachte Eierspätzle

und Salate der Saison

(\*\*)

17,90

Alle mit **( l 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

## **Rumpsteak ( l a f )**

mit Schmorzwiebeln oder Kräuterbutter  
dazu Pommes frites und Salate der Saison

(\*\*)

17,90

## **Rumpsteak**

mit Wasabi – Nusskruste  
auf Tellerrösti dazu Salate der Saison

(\*\*)

18,40

## **Rumpsteak**

mit grünem Pfeffer in Rahmsoße  
dazu Bratkartoffeln und Salate der Saison

(\*\*)

18,80

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

Pfifferlinge in Rahmsoße mit Lauch,  
frische Champignons in Bernaise  
auf Tellerrösti dazu Salate der Saison

(\*\*)

19,30

## **Rumpsteak „Spezial“**

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

(\*\*)

20,90

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

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

(\*\*)

18,90

Alle mit **( l 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 (\*\*) 15,70

## Coq au Vin ein Französischer Klassiker ( I a f )

Hähnchenbrust in Rotwein gegart mit Gemüsestreifen  
dazu Reis und Salate der Saison (\*\*) 15,90

## Putenbruststeak

mit frischem Paprika, frischer Ananas in pikanter Kokos – Curcuma – 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 Bernaise und pochiertem Ei (\*\*) 14,60

## Hausmacher Bratwurst

dazu Bratkartoffeln und Salate der Saison 7,90

## Ein Paar Hausmacher Bratwurst

dazu Bratkartoffeln und Salat der Saison 9,90

## Hackbraten (hausgemacht)

mit Schmorzwiebeln dazu Kartoffelecken und Salate der Saison 9,90

## Hackbraten (hausgemacht)

### „Schweizer Art“

mit Rahmsoße, Käse überbacken dazu Röstitaler und Salate der Saison 10,50

## Strammer Max

mit rohem oder gekochtem Schinken und Spiegelei 6,90

**Toast Williams** mit Birne, gekochtem Schinken und Käse überbacken 7,30

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