

## Neues vom Schlawiner in 2024

Meine neuen Öffnungszeiten!

Ab 15.09. Freitag, Samstag, Sonntag  
nur nach Vorreservierung  
ab 17 Uhr bis Ende.

Ab 6 Personen nach Vorreservierung  
und Absprache täglich

19.10.2024 geschlossene Gesellschaft

Für Hotelgäste koche ich täglich

Schlawiner der ideale Partner  
für Ihr Familienfest, Party, Geburtstag,  
Firmenfeier bis 40 Personen.

An diesem Tag ist der Schlawiner  
nur für Sie geöffnet!!!

Speisekarte ab 13.09.2024

Knackig bunter Salatteller

8,50

Salat von frischen Pfifferlingen + Burgundertrauben,  
mit gebratenen Speck-Walnuss Krachele

12,80

Karibisches Hokkaido Kürbissuppe  
mit Ingwer, Kurkuma, Peperoni + Knobi

8,00

Schlawiners kleine Bouillabaisse  
mit Knochelebrot, Käse

12,00

Schafskäsesteak im Körnerkrüstle gebraten  
an grünen Ananas – Peperoni – Bohnen  
dazu ein knuspriger Rösti

18,00

Frische Pfifferlinge im Schnittlauchssössl  
dazu ein knuspriger Rösti

24,00

Hinterwälder Rinderleber geschnetzelt  
im BalsamicoEssig – RotweinButtersösle  
dazu ein knuspriger Rösti

19,00

Schweinehalssteak „ Strindberg „  
mit Zwiebel – Senfkruste gebraten  
an grünen Bohnen + knusprigem Rösti

21,00

BioHähnchen „ Coq au Vin „  
mit Gartenkräuter, Knobli, Schalotten, Kapern.  
Oliven + getrockneten Tomaten in Rotwein geschmort  
dazu Butternudeln

23,00

Hinterwälder Rinderbraten im Rotweinsösle geschmort  
an schlotzigem Pfifferling-Lauch-ParmesanNudeln

24,00

Ganze Sardinen mit Knobli, Kräuter + Peperoni  
in Olivenöl knusprig gebraten  
an einem mediterranem Salat

18,00

Zanderfilet auf der Haut gebraten  
auf Pfifferlingen in Schnittlauch-Sahne  
dazu ein knuspriger Rösti

26,00

ZwetschgenGrütze  
mit hausgemachtem Bourbon Vanilleeis  
10,00

Salate und Vesper

Deftiger Wurstsalat mit Demeter Landbrot	10,90
Schweizer Wurstsalat mit Demeter Landbrot	11,90
Salat von Bergkäse, Apfel, Walnuss, roter Zwiebel, Staudensellerie + Kräuter dazu Demeter Landbrot	15,50
Matjesfilets „ Hausfrauen Art „ im Zwiebel-Essiggurken-Apfel Joghurtsössele dazu Kräuterkartoffeln	16,50
Schweinerückenschnitzel „ Wiener Art „ an deftigen Bratkartoffeln	22,00
Grosser knackig bunter Rohkostsalat zum Sattessen mit Demeter Landbrot	12,50

<i>und Schinken + Bergkäse</i>	<b>18,50</b>
<i>oder Schafskäse, Thunfisch + Oliven</i>	<b>18,50</b>