

## Neues vom Schlawiner in 2025

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

Für Hotelgäste koche ich täglich

Schlawiner der ideale Partner  
für Ihr Familienfest, Party, Geburtstag,  
Firmenfeier bis 40 Personen.  
Catering au kei Brobläm

## Speisekarte ab 24.01.2025

### Vorspeise

Knackig bunter Rohkostsalat

9,00

Salat von Chicoree, Avocado, Williamsbirne,  
Staudensellerie, Walnuss und Gorgonzola

12,00

### Aus meinem Suppentopf

Süpple von Berglinse, Gemüse + Kartoffel

7,80

Schlawiner's provencalische Fischsuppe  
von Goldbrasse, Knobi, Thymian, Fenchel,  
Peperoni + Tomate  
mit Rouille, Käse, Knocheleibrot

13,00

### Vegetarisch/Vegan

Kokoscurry von winterlichen Gemüsen, Schafskäse,  
Süßkartoffel, Blattspinat  
mit Krautchutney + Basmatireis

23,00

*SchweineGulasch " Szegediner Art "*  
mit Sauerkraut, Paprika + Kartoffeln geschmort  
**22,00**

*Keule vom heimischen Reh*  
im Rotwein – Johannisbeersössele geschmort  
dazu ApfelRotkraut + Demeter Serviettenknödel  
**29,00**

*Kenianischer Curry von der Ziege*  
mit Süßkartoffel, Krautchutney + Basmatireis  
**27,00**

*Hinterwälder Rinderbraten im Rotweinsössele geschmort*  
an Gemüse-Artischocken-TopinamburRisotto  
**29,00**

*Hinterwälder Rumpsteak " Strindberg "*  
mit Senf – Zwiebelkruste gebraten  
an einem Gemüse-Artischocken-TopinamburRisotto  
**39,00**

### *Fisch*

*Schottischer Lachs, Garnelen, Sepia + Venusmuscheln an*  
einem Safran – Pastissössele,  
dazu Gemüse – Artischocken -TopinamburRisotto  
**30,00**

Auswahl an gereiftem Käse  
14,50

Salate und Vesper

Deftiger Wurstsalat mit Demeter Landbrot	13,00
Schweizer Wurstsalat mit Demeter Landbrot	14,50
Salat von Bergkäse, Apfel, Walnuss, roter Zwiebel, Staudensellerie + Kräuter dazu Demeter Landbrot	16,50
Schweinerückenschnitzel „Wiener Art“, an deftigen Bratkartoffeln	23,50
Grosser knackig bunter Rohkostsalat zum Sattessen mit Demeter Landbrot und Schinken + Bergkäse´	13,50 19,50
oder Schafskäse, Thunfisch + Oliven	19,50

