

## KÜCHENEMPFEHLUNG

### VORSPEISEN & SUPPEN

Austernpilze,  
Shiitakepilze,  
Kräuterseitlinge  
Vom Pilzhof  
Rein Breisach

			Salat vom Buffet mit zweierlei Dressing <sup>SF,EI</sup>	<b>14,50 €</b>	
			Kalt geräucherter BIO-Lachs, Sauerrahm, Schnittlauch, Salat <sup>SF, FI, MI</sup>	<b>19,50 €</b>	
			Pilzterrine, Pesto, Feldsalat <sup>MI,EI</sup>	<b>14,50 €</b>	
				Pilzsülzchen, Pesto, Feldsalat <sup>SF</sup>	<b>14,50 €</b>
			Forelle nach Matjes Art, Sauerrahm, Dill, Zwiebel, Gurke <sup>FI,MI</sup>	<b>14,50 €</b>	
				Hokkaido Kürbissüppchen (große Portion) <sup>SC</sup>	<b>12,00 €</b>
				Hokkaido Kürbissüppchen (kleine Portion) <sup>SC</sup>	<b>8,50 €</b>
				Pilzsüppchen (große Portion)	<b>12,00 €</b>
				Pilzsüppchen (kleine Portion)	<b>8,50 €</b>
				Kokos Linsensüppchen (große Portion) <sup>SC</sup>	<b>12,00 €</b>
				Kokos Linsensüppchen (kleine Portion) <sup>SC</sup>	<b>8,50 €</b>

### HAUPTGÄNGE

Lamm & Rind  
vom Bioland  
Hof  
Vogelbacher

Forelle,  
Lachsforelle &  
Saibling vom  
Forellen Tress,  
Lauchringen

			<b>Rösti</b> , kalt geräucherter BIO Lachs, Sauerrahm, Schnittlauch <sup>FI,MI</sup>	<b>32,00 €</b>	
			BIO-Lachsfilet, pochiert, Safransauce, Reis, Gemüse <sup>FI,MI</sup>	<b>34,00 €</b>	
			Gefülltes Forellenfilet, Lachs, Safransauce, Reis, Gemüse <sup>FI,MI</sup>	<b>28,00 €</b>	
			BIO-Lachsfilet gebraten, Estragon Buttersauce, Reis, Gemüse <sup>FI,MI</sup> ,	<b>34,00 €</b>	
				<b>Rösti</b> , gebratene Pilze, Kräuter	<b>29,00 €</b>
				Gemüsecurry, Reis <sup>SC,SL</sup>	<b>22,00 €</b>
			Linseneintopf mit Gemüse, Tofuknacker, Dinkelspätzli <sup>SJ,GL,EI</sup>	<b>25,00 €</b>	
				Ragout vom Hokkaido Kürbis, Kürbiskerne, Reis <sup>SL,SC</sup>	<b>22,00 €</b>








































## HAUPTGÄNGE

Weidekalb und  
 Weiderind vom  
 Bioland Hof  
 Vogelbacher  
 oder  
 Steingrubenhof  
 &  
 Hähnchen vom  
 Steingrubenhof

Kartoffeln vom  
 Biohof,  
 Schmidle,  
 Lachringen








## ZUM ABSCHLUSS




			Sauerbraten vom Weiderind, Dinkelspätzli, Gemüse <sup>GL,EI</sup>	<b>32,00 €</b>
			Filetstreifen vom Weiderind mit Pilzen, Dinkel-Eierspätzli, Gemüse <sup>MI,GL,EI</sup>	<b>37,00 €</b>
			Filetsteak vom Weiderind, gebratene Pilze, <b>Rösti</b> , Gemüse <sup>SL</sup>	<b>49,00 €</b>
			<b>Rösti</b> Züricher Art, Filetmedaillons vom BIO Schwein, Pilzrahmsauce <sup>MI</sup>	<b>34,00 €</b>
			Burger vom Weidelamm, Aioli, Zwiebeln, Coleslaw <sup>GL,SL,SF</sup>	<b>19,00 €</b>
			Curryragout vom Weidekalb, Reis, Gemüse <sup>SC</sup>	<b>29,00 €</b>
			Cassoulet vom Weidelamm, weiße Bohnen, Dinkelspätzli, Gemüse <sup>GL,EI</sup>	<b>29,00 €</b>
			Alpenblick <b>Rösti</b> , Schinken, Käse, Spiegelei <sup>MI,EI</sup>	<b>25,00 €</b>
			Frikassee vom Weidekalb, gebratene Pilze, Dinkelspätzli, Gemüse <sup>GL, MI,EI</sup>	<b>29,00 €</b>
			Pilzrahmgeschnetzeltes vom Weidekalb, Rösti, Gemüse <sup>SC</sup>	<b>34,00 €</b>
		 	Kanarische Bio-Banane, Kokoseis, Schokoladensauce <sup>SC</sup>	<b>9,50 €</b>
			Caramelcreme, Brownie – Eis <sup>MI,EI</sup>	<b>9,50 €</b>
			Affogato al caffè, doppelter Espresso, Amaretto-Mandeleis <sup>SC, MI, EI</sup>	<b>7,50 €</b>
			Tonkabohnen-Caramellköpfl, Sahne <sup>MI,EI</sup>	<b>7,50 €</b>







## VEGAN & VEGETARISCH

### VORSPEISEN & SUPPEN

  	Salate vom Buffet, zweierlei Dressing <sup>SF,EI</sup>	<b>14,50 €</b>
   	Tagessuppe (große Portion) (kleine Portion)	<b>12,00 €</b> <b>8,50 €</b>





  	<b>Montag:</b> Tomatenrisotto, gebratene Pilze <sup>SJ</sup>	<b>22,00 €</b>
---	--	----------------




  	<b>Dienstag:</b> Ragout vom Hokkaido Kürbis, Kürbiskerne, Dinkelino <sup>GL,SL,SC</sup>	<b>22,00 €</b>
---	--	----------------




   	<b>Mittwoch:</b> Sauerkraut, Tofuknacker, Zwiebelsauce, Kartoffeln <sup>SJ</sup>	<b>22,00 €</b>
--	---	----------------




   	<b>Donnerstag:</b> Gemüsecurry, Reis <sup>SC,SL</sup>	<b>22,00 €</b>
--	---	----------------

  	<b>Freitag:</b> Knusprig braune Rösti, Spiegelei, Guacamole <sup>EI</sup>	<b>22,00 €</b>
---	--	----------------

   	<b>Samstag:</b> Linseneintopf, Kartoffeln, Räuchertofu <sup>SJ</sup>	<b>22,00 €</b>
--	---	----------------

  	<b>Sonntag:</b> Linguine al pesto, Gemüsebolognese <sup>GL,SL,EI</sup>	<b>22,00 €</b>
---	---	----------------

  	Chäschnöpfli mit Röstzwiebeln <sup>GL,MI,EI</sup> (Käsespätzle nach Schweizer Art)	<b>22,00 €</b>
---	---	----------------

  	Rösti mit 2 Spiegeleier <sup>EI</sup>	<b>22,00 €</b>
---	---------------------------------------	----------------

### HAUPTGÄNGE

### TÄGLICH ZUSÄTZLICH

Die Lieferanten zu unseren Produkten stellen wir Ihnen gerne vor:  
<https://www.alpenblick-hotel.de/bio-regional-saisonal/>



#### Allergenen:

Mit Weizen/Gluten	GL	Mit Erdnüssen	ER
Mit Kuhmilch	MI	Mit Sellerie	SL
Mit Senf	SF	Mit Krebstieren	KR
Mit Hühnerei	EI	Mit Fisch	FI
Mit Sulfid	SO	Mit Soja	SJ
Mit Sesam	SE	Mit Schalenfrüchten	SC
Mit Weichtieren	WE	Mit Lupinen	LU

Da wir generell mit Gemüsebrühe kochen, können alle Produkte Spuren von Sellerie enthalten.

# Schmeck den Süden Gastronomen Baden-Württemberg

## So schmeckt Baden-Württemberg

*Wir „Schmeck den Süden“- Gastronomen heißen Sie im „Ländle“ herzlich willkommen!*

Gerne servieren wir Ihnen unsere Heimat mit einem Stück saftigen Fleisch, knackigem Gemüse oder fangfrischem Fisch.

Jedes unserer, mit dem baden-württembergischen Löwen gekennzeichneten Gerichte, kochen wir ausschließlich mit Produkten aus unserer Region.

Regionaler Anbau bedeutet kurze Transportwege und absolute Frische der Produkte. Regionale Küche ist saisonale Küche: auf den Teller kommt das, was die Jahreszeit hergibt. Mit kreativer Leidenschaft. Das ist die Philosophie der „Schmeck den Süden“-Gastronomen. Dafür stehen wir und lassen uns jährlich von einer unabhängigen Institution kontrollieren.

Lassen Sie es sich schmecken!


### **Unsere Lieferanten der regionalen Speisekarte sind:**


 Wild: aus der Jagd von St. Blasien/Ibach/Dachsberg


 Shiitakepilze/Kräuterseitlinge/Austernpilze: Pilzhof Rein Breisach

 Fisch: (Saibling, Lachsforelle, Forelle, Räucherfisch) Forellenzucht Tress, Lauchringen


 Ganze Lämmer/ganze Rinder vom Hof Vogelbacher, Schluchsee

 Kalb- und Rindfleisch/ Fleischwaren: Bio Metzgerei Weissenberger, Rechberg

 Dinkelmehl/Linsen/Nudeln/Rapsöl/Bioeier: Geflügelhof Kaiser Stühlingen

 Kartoffeln: Biohof Schmidle Lauchringen

 Eier: Geflügelhof Kaiser Stühlingen

 Salat und Gemüse: Eulenhof Dogern

 Früchte/Säfte, Rindfleisch: Hof Gasswies  
Rechberg

 Milchprodukte: Schwendehof Lenzkirch

 Weidehähnchen/ Rindfleisch: Steingrubenhof St. Peter

[www.schmeck-den-sueden.de/kategorie/essen-gehen](http://www.schmeck-den-sueden.de/kategorie/essen-gehen)