★★★★S
ALPENBLICK
BIO- UND WELLNESSHOTEL
SÜDSCHWARZWALD AUF 1000 M

# KÜCHENEMPFEHLUNG

## VORSPEISEN & SUPPEN

Austernpilze, Shiitakepilze, Kräuterseitlinge vom Pilzhof Rein in Breisach

| | |
|---|---|
| Salate vom Buffet, mit zweierlei Dressing SF,EI | **14,50 €** |
| Kalt geräucherter BIO-Lachs, SF, FI, MI<br>**Bärlauchfrischkäse**, **Spargelspitzen** | **19,50 €** |
| **Bärlauch**frischkäse, Radieschen,<br>**Spargelspitzen** MI | **14,50 €** |
| Pilzsülzchen, **Bärlauch**pesto, **Spargelspitzen** | **14,50 €** |
| Forelle nach Matjes Art, Sauerrahm, Dill,<br>Zwiebel, Gurke FI,MI | **14,50 €** |
| **Bärlauch**süppchen (große Portion)<br>**Bärlauch**süppchen (kleine Portion) | **12,00 €**<br>**8,50 €** |
| Pilzsüppchen (große Portion)<br>Pilzsüppchen (kleine Portion) | **12,00 €**<br>**8,50 €** |
| **Spargelsüppchen**, (große Portion) SJ<br>**Spargelsüppchen,** (kleine Portion) SJ | **12,00 €**<br>**8,50 €** |

## HAUPTGÄNGE

Lamm & Rind vom Bioland Hof Vogelbacher

Forelle, Lachsforelle & Saibling vom Forellen Tress, Lauchringen

| | |
|---|---|
| **Rösti**, kalt geräucherter BIO Lachs,<br>**Bärlauchfrischkäse** FI,MI | **32,00 €** |
| BIO-Lachsfilet, pochiert, Safransauce,<br>Reis, Gemüse FI,MI | **34,00 €** |
| Gefülltes Forellenfilet, Lachs,<br>Safransauce, Reis, Gemüse FI,MI | **28,00 €** |
| BIO-Lachsfilet gebraten, Estragon<br>Buttersauce, Reis, Gemüse FI,MI, | **34,00 €** |
| **Bärlauchrösti**, gebratene Pilze | **29,00 €** |
| Gemüsecurry, Reis SC,SL | **22,00 €** |
| **Kaiserstühler Spargelspitzen**<br>**Ragout**, Kartoffeln SJ | **27,00 €** |
| **Bärlauch** Risotto, Veganosan,<br>gebratene Pilze vom Pilzhof Rein SJ,SC | **22,00 €** |

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

★★★★S
ALPENBLICK
BIO- UND WELLNESSHOTEL
SÜDSCHWARZWALD AUF 1000 M

# HAUPTGÄNGE

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

**Bio Spargel vom Landmann Kaiserstuhl**

**Kartoffeln vom Biohof, Schmidle, Lachringen**

| | |
|---|---|
| Burgunder Braten vom Weiderind, **Bärlauch**spätzli, Gemüse GL,EI | **32,00 €** |
| Filetstreifen vom Weiderind mit Pilzen, **Bärlauch**spätzli, Gemüse GL,EI | **37,00 €** |
| Filetsteak vom Weiderind, gebratene Pilze, Rösti, Gemüse | **49,00 €** |
| Rösti Züricher Art, Filetmedaillons vom BIO Schwein, Pilzrahmsauce MI | **34,00 €** |
| Burger vom Weidelamm auf **Bärlauch** - -Röstitaler, Zwiebelconfit, Spiegelei EI, | **19,00 €** |
| Curryragout vom Weidelamm, Reis, Gemüse SC | **29,00 €** |
| **500 g Kaiserstühler Spargel**, MI,SC Veganosan, braune Butter, Kartoffeln | **35,00 €** |
| **Bärlauch -** Rösti, Schinken, Käse, Spiegelei MI,EI | **25,00 €** |
| Frikassee vom Weidekalb, gebratene Pilze, Dinkelspätzli, Gemüse GL, MI,EI | **29,00 €** |
| Geschnetzeltes vom Weidekalb mit Pilzen, Rösti, Gemüse MI | **36,00 €** |

# ZUM ABSCHLUSS

| | |
|---|---|
| **Kanarische Bio-Banane**, Vanilleeis, Schokoladensauce MI,EI | **9,50 €** |
| **Rhabarber, Erdbeersorbet** | **9,50 €** |
| **Affogato al caffè**, doppelter Espresso, Vanilleeis MI, EI | **7,50 €** |
| **Tonkabohnen-Caramellköpfli**, Sahne MI,Ei | **7,50 €** |

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

★★★★S
ALPENBLICK
BIO- UND WELLNESSHOTEL
SÜDSCHWARZWALD AUF 1000 M

# VEGAN & VEGETARISCH

## VORSPEISEN & SUPPEN

| | |
|---|---|
| Salate vom Buffet, zweierlei Dressing SF,EI | **14,50 €** |
| Tagessuppe (große Portion)<br>(kleine Portion) | **12,00 €**<br>**8,50 €** |

## HAUPTGÄNGE

| | |
|---|---|
| **Montag: Bärlauch**risotto, gebratene Pilze SJ | **22,00 €** |
| **Dienstag:** Rote Beete im Ofen gegart, Sternanisdip, **Bärlauch** Kartoffeln SJ | **22,00 €** |
| **Mittwoch:** Gemüsebratling, **Bärlauch**sauce, Polentataler SJ,SL | **22,00 €** |
| **Donnerstag:** Gemüsecurry, Reis SC ,SL | **22,00 €** |
| **Freitag:** Knusprig braune **Bärlauch**rösti, Spiegelei EI | **22,00 €** |
| **Samstag:** Linseneintopf, Kartoffeln, Räuchertofu SJ,SL | **22,00 €** |
| **Sonntag: Bärlauch** Linguine, Gemüsebolognese GL,SL | **22,00 €** |

## TÄGLICH ZUSÄTZLICH

| | |
|---|---|
| **Bärlauch** Chäschnöpfli mit Röstzwiebeln GL,MI,EI<br>(Käsespätzle nach Schweizer Art) | **22,00 €** |
| **Bärlauch**rösti mit 2 Spiegeleier EI | **25,00 €** |

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 Sulfit | 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.**

DE-ÖKO-006

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

**BIO-Spargel Landmann Freiburg-Waltershofen**

Früchte/Säfte, Rindfleisch: Hof Gasswies Rechberg

Milchprodukte: Schwendehof Lenzkirch

Weidehähnchen/ Rindfleisch: Steingrubenhof St. Peter

www.schmeck-den-sueden.de/kategorie/essen-gehen