

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} Bärlauchfrischkäse, Spargelspitzen	19,50 €	
			Bärlauchfrischkäse, Radieschen, Spargelspitzen ^{MI}	14,50 €	
				Pilzsülzchen, Bärlauchpesto, Spargelspitzen	14,50 €
			Forelle nach Matjes Art, Sauerrahm, Dill, Zwiebel, Gurke ^{FI,MI}	14,50 €	
				Bärlauchsüppchen (große Portion) Bärlauchsüppchen (kleine Portion)	12,00 € 8,50 €
				Pilzsüppchen (große Portion) Pilzsüppchen (kleine Portion)	12,00 € 8,50 €
				Spargelsüppchen (große Portion) ^{SJ} Spargelsüppchen (kleine Portion) ^{SJ}	12,00 € 8,50 €

HAUPTGÄNGE

Lamm & Rind
vom Bioland
Hof
Vogelbacher

Forelle,
Lachsforelle &
Saibling vom
Forellen Tress,
Lauchringen

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





HAUPTGÄNGE

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

Bio Spargel vom
 Landmann
 Kaiserstuhl

Kartoffeln vom
 Biohof,
 Schmidle,
 Lachringen

ZUM
 ABSCHLUSS

			Burgunder Braten vom Weiderind, Bärlauchspätzli, Gemüse ^{GL,EI}	32,00 €	
			Filetstreifen vom Weiderind mit Pilzen, Bärlauchspätzli, 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 €	
			Kaiserstühler Spargel - Ragout, ^{MI} mit Kalbsknödel, Rosmarinkartoffeln	27,00 €	
			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 €	
			Kanarische Bio-Banane , Vanilleeis, Schokoladensauce ^{MI,EI}	9,50 €	
				Rhabarber, Erdbeersorbet	9,50 €
			Affogato al caffè , doppelter Espresso, Vanilleeis ^{MI, EI}	7,50 €	
			Tonkabohnen-Caramellköpfl i, Sahne ^{MI,EI}	7,50 €	



VEGAN & VEGETARISCH

VORSPEISEN & SUPPEN

  	Salate vom Buffet, zweierlei Dressing ^{SF,EI}	14,50 €
   	Tagessuppe (große Portion) (kleine Portion)	12,00 € 8,50 €

   	Montag: Bärlauchrisotto, gebratene Pilze ^{SJ}	22,00 €
--	--	----------------

   	Dienstag: Ofengemüse, gebratene Avocado, Sternanisdipl, Kartoffeln ^{SJ}	22,00 €
--	--	----------------

   	Mittwoch: Gemüsebratling, Bärlauchsauce, Polenta ^{SJ,SL}	22,00 €
--	---	----------------

   	Donnerstag: Gemüsecurry, Reis ^{SC,SL}	22,00 €
--	---	----------------

  	Freitag: Ragout vom Kaiserstühler Spargel, Schnittlauchkartoffeln ^{MI, EI}	22,00 €
---	---	----------------

   	Samstag: Linseneintopf, Kartoffeln, Räuchertofu ^{SJ,SL}	22,00 €
--	--	----------------

  	Sonntag: Bärlauch Linguine, Gemüsebolognese ^{GL,SL}	22,00 €
---	--	----------------

 	Bärlauch Chäschnöpfli mit Röstzwiebeln ^{GL,MI,EI} (Käsespätzle nach Schweizer Art)	22,00 €
--	---	----------------

  	Bärlauchrösti mit 2 Spiegeleier ^{EI}	25,00 €
---	---	----------------

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

**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