

Neues vom Schlawiner in 2025

täglich nach Vorresevierung
ab 17 Uhr geöffnet

Für Hausgäste koche ich täglich

19.07.2025 Restaurant geschlossen

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

Speisekarte ab 05.07.2025

Vorspeise

Knackig bunter RohkostSalat

9,00

Ganze weisse Artischocke
mit Gemüse-Knobli-Kräuter dip

10,80

Pikanter karibischer Oktopussalat
mit Koriander, Limone, Ingwer, Chilli, Knobli,
Avocado, Gurke, Tomate

15,00

Aus meinem Suppentopf

" Gazpacho Andaluz "

geeiste pikante spanische Gemüsesuppe

8,00

Schlawiner's provencalische Fischsuppe
mit Rouille, Käse + Knobli/Kräuter Crostini

14,00

Vegetarisch/Vegan

Schafskäsesteak in Sesam-Leinsamenkruste gebraten
an mediterranem Blattspinat dazu ein knuspriger Rösti

24,00

Blumenkohl im rotenLinsenTeigle gebacken
an Kokoscurry von Kichererbsen + Schafskäse
dazu Matoke, Yam, Maniok, Krautchutney + Basmatireis

26,00

Fleischiges

Schweinehalsschnitzel " Gordon Bleu "

mit Schinken + Bergkäse gefüllt in DemeterBrotkruste gebraten
dazu deftige Bratkartoffeln

24,00

BioHähnchen " Tikka "

in Joghurt, gewürzt mit Kurkuma, Ingwer, Zitrone, Koriander,
Knobi, Kreuzkümmel, Soja, Peperoni, Kardamom, gegrillt
an gebratenem Gemüse - Soja Basmatireis

27,00

Braten vom Hinterwälder Rind

im Balsamico-Rotweinsössele geschmort
dazu Marktgemüse und ein knuspriger Rösti

27,00

Kenianischer KokosCurry von der Ziege

mit Maniok, Yam, Matoke, Krautcutney + Basmatireis

26,00

Fisch

" Caribbean Delight "

Fisch & Meeresfrüchte in hausgemachter Kokos - Currysauce
geschmort dazu Maniok, Matoke, Yam, Krautcutney
und VollkornBasmatireis

34,00

Frische BIO Erdbeeren

*mit grünem Pfeffer im Cointreau-Orangensösle geschmort
dazu hausgemachtes Bourbon Vanilleeis*

13,50

Auswahl an gereiftem Käse

14,50

Salate und Vesper

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

