

Neues vom Schlawiner in 2025

Restaurant
nach Vorreservierung geöffnet

Für Hausgäste koche ich nach Absprache
täglich

Speisekarte ab 03.09.2025

Vorspeise

Knackig bunter RohkostSalat

9,00

Salat von Chicoree, Williamsbirne, Avocado + Walnuss
mit Lauchzwiebel – Gorgonzola Vinaigrette

12,90

Aus meinem Suppentopf

Karibisches Süpple von HokkaiodoKürbis,
Peperoni, Ingwer, Knobi

8,00

Schlawiner`s provencalische Fischsupp`
von Goldbrasse, Fenchel, Knobi, Thymian,
Peperoni, Zwiebel, Tomate

dazu Käse + in Olivenöl gebratenes Knobi-Kräuterbrot

12,90

Vegetarisch/Vegan

Geschmorte Zucchini mit Kürbis-SüßkartoffelCurry
Schafskäse-Joghurt, Avocadohutney + VollkornBasmati

25,00

Fleischiges

Schweinerückenschnitzel " Gordon Bleu "

mit Schinken + Bergkäse gefüllt in DemeterBrotkruste gebraten
dazu deftige Bratkartoffeln

24,00

Kreolischer BioHähnchen – Kokoscurry

mit Süsskartoffel, Avocadohutney, Basmatireis

27,00

Hinterwälder Rinderbraten

im kräftigem Balsamico – Rotweinsösle geschmort
an schlotzigem Pfifferling – ParmesanRisotto

29,00

Hinterwälder Rumpsteak " Strindberg "

mit Zwiebel – Senfkruste gebraten
an schlotzigem Pfifferling – ParmesanRisotto

40,00

Fisch

Filets vom Wolfsbarsch mit Kräuter + Knobli gebraten

auf schlotzigem Pfifferling – ParmesanRisotto

30,00

ZwetschgenGrütze
mit hausgemachtem Bourbon Vanilleeis
10,00

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 Bergkäs', Apfel, Walnuss,
roter Zwiebel, Avocado + Kräuter
dazu Demeter Landbrot 16,50

Matjesfilets " Hausfrauen Art "
in einem Joghurtsössle mit Gürkle,
Apfel + roter Zwiebel eingelegt
dazu Demeter Brot 16,50

Schweinerückenschnitzel „ Wiener Art „
an deftigen Bratkartoffeln 23,50

Grosser knackig bunter Rohkostsalat
zum Sattessen mit Demeter Landbrot 13,50
und Schinken + Bergkäs ' 19,50
oder Schafskäse, Thunfisch + Oliven 19,50

