

Neues vom Schlawiner in 2025

Restaurant
nach Vorreservierung geöffnet

Für Hausgäste koche ich nach Absprache
täglich

Weihnachtsfeier, Geburtstag, Familienfest
bis 40 Personen nach Absprache

Catering

Speisekarte ab 15.10.2025

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, Knobli

8,00

Vegetarisch/Vegan

Curry von Kürbis, Süsskartoffel, Gemüse
und Schafsfeta dazu AvocadoChutney + Basmatireis

25,00

Fleischiges

Schweinerückenschnitzel " Gordon Bleu "
mit Schinken + Bergkäse gefüllt in DemeterBrotkruste gebraten
dazu deftige Bratkartoffeln
25,00

BIOHähnchen mit Knobli + Kräuter
im Rotweinsössle geschmort
dazu RosmarinKartoffeln + Sc. Aioli
27,00

Hinterwälder Rindergulasch
im kräftigem Paprika – Rotweinsössle geschmort
dazu hausgemachte Demeter Semmelknödel
27,00

Hinterwälder Rinderfilet
mit grünem Pfefferrahmsössle
an Marktgemüse + knusprigem Rösti
42,00

Fisch

" Fisch und Meeresfrüchte Pfännle "
mit Knobli, Kräuter, Gemüse, Oliven, Peperoni,
Kapern, Safran + Tomate in Pastis – Olivenöl gebraten
dazu VollkornBasmatireis
36,00

Apfelküchle an Zimtojoghurt
mit hausgemachtem Bourbon Vanilleeis
12,50

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

Kutteln " a la Schlawiner "
mit deftigen Bratkartoffeln 22,00

Schweinerückenschnitzel „ Wiener Art „
an deftigen Bratkartoffeln 24,50

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

