

KÜCHENEMPFEHLUNG

VORSPEISEN & SUPPEN

Austernpilze,
Shiitakepilze,
Kräuterseitlinge
vom Pilzhof
Rein in Breisach

			Salate vom Buffet, mit zweierlei Dressing ^{SF, EI} als Beilagensalat (nur als Vorspeise bestellbar)	14,50 € 8,50 €
			Gebratene Pilze vom Pilz Hof Rein auf Romanasalat, Croutons ^{GL, SF}	14,50 €
			Carpacchio vom Bio-Wälderind, Rapsöl Apfelmarmelade, Bergkäse ^{MI}	16,00 €
			Forellenfilet Matjesart, Gurke, Zwiebel, Sauerrahm, Dill ^{SF, MI}	14,50 €
			Beete Carpacchio, Bärlauchfrischkäse ^{SF, MI}	12,50 €
			Pilzsüppchen, Pilzhof Rein (große Portion)	12,00 €
			Pilzsüppchen, Pilzhof Rein (kleine Portion)	8,50 €
			Süppchen, aus Stühlinger Linsen (große Portion)	12,00 €
			Süppchen aus Stühlinger Linsen (kleine Portion)	8,50 €
			Bärlauchsüppchen (große Portion)	12,00 €
			Bärlauchsüppchen (kleine Portion)	8,50 €

HAUPTGÄNGE

Lamm & Rind
vom Bioland
Hof
Vogelbacher

Forelle,
Lachsforelle &
Saibling vom
Forellen Tress,
Lauchringen

		Schwarzwaldforellenfilets gebraten, Salbeibutter, Dillkartoffeln, Gemüse ^{FI, MI}	27,00 €	
		Lachsforellenfilet, pochiert, Safransauce, Dillkartoffeln ^{FI, MI, SL}	28,00 €	
		Saiblingfilet pochiert, Weissweinsauce, Kräuter, Dillkartoffeln, Gemüse ^{FI, MI}	27,00 €	
		Lachsforellenfilet gebraten, braune Butter, Dillkartoffeln, Gemüse ^{FI, MI}	28,00 €	
			Bärlauchrösti mit 2 Spiegeleier, ^{EI}	22,00 €
			Stühlinger Linsen, Gemüse, Räuchertofu, Kartoffeln ^{SL, SJ, GL}	22,00 €
			Bärlauchrösti, gebratene Pilze, Pilzhof Rein	25,00 €
			Rösti mit Schinken und Käse, Spiegelei ^{MI, EI,}	22,00 €



HAUPTGÄNGE

Eier,
 Dinkelmehl,
 Linsen, Rapsöl
 vom Geflügelhof
 Kaiser
 &
 Reh aus dem
 Jagdgebiet
 St. Blasien

Rind, Apfelsaft
 Hof Gasswies
 Reckingen

Kartoffeln vom
 Biohof,
 Schmidle,
 Lauchringen

Gemüse, Salate
 Eulenhof

ZUM
 ABSCHLUSS

Zwetschgen
 und Birnen vom
 Hof Gasswies

		Burgunder Braten vom Bio Wälderind, Dinkelspätzli, Gemüse ^{GL, EI}	28,00 €
		Rehgeschnetzeltes, Pilze, Dinkelspätzli, Gemüse ^{GL, EI}	32,00 €
		Rehragout, Pilze, Dinkelspätzli, Gemüse ^{GL, EI}	28,00 €
		Burger vom Bio Wälderind, medium Zwiebelconfit, Kraut, Aioli ^{GL, SJ}	19,00 €
		 Züricher Geschnetzeltes vom Bio- Weidekalb, Rösti, Gemüse ^{MI}	36,50 €
		 Filetsteak vom Bio-Weiderind, Bärlauchsauce, Pilze, Rösti, Gemüse ^{MI}	49,50 €
		Häxle vom Weidehähnchen, (Coq au vin rouge), Dinkelspätzli, Gemüse ^{GL, EI}	26,00 €
		Filetstreifen Stroganoff vom Bio Wälderind, Dinkelspätzli Gemüse ^{MI, SL}	39,00 €
		Gulasch vom Bio Weiderind, Dinkelspätzli, Gemüse ^{GL, EI}	28,00 €
		 Medaillons vom Bio Schweinefilet, Bärlauchsauce, Pilze, Rösti, Gemüse ^{MI}	32,00 €
		 Zwetschgensorbet mit Engelhof Sekt (Sonderedition Alpenblick)	9,50 €
		 Schokoflan, Kirschen, Vanilleeis, Sahne ^{MI, EI,}	9,50 €
		 Caramelköpfl, Sahne ^{MI, EI}	6,50 €
		 Spätburgunder Zwetschgen, Vanilleeis ^{MI,} ^{EI,}	8,50 €



VEGAN & VEGETARISCH

VORSPEISEN & SUPPEN

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

HAUPTGÄNGE

   	Montag: Tomatenrisotto, Veganosan gebratene Pilze ^{SJ,SC}	22,00 €
   	Dienstag: Ofengemüse, Aioli, Kartoffeln ^{SJ}	22,00 €
   	Mittwoch: Tomate, Polenta, Gemüsebratling	22,00 €
   	Donnerstag: Gemüsecurry, Reis ^{SC,SL}	22,00 €
   	Freitag: Rösti, gebratene Pilze	22,00 €
  	Samstag: Linseneintopf, Kartoffeln, Räuchertofu, ^{SJ,SL, GL}	22,00 €
  	Sonntag: Bärlauchnudeln, Gemüsebolonese ^{GL,SL}	22,00 €
 	Chäschnöpfli mit Röstzwiebeln ^{GL,MI,EI} (Käsespätzle nach Schweizer Art)	22,00 €
  	Rösti mit 2 Spiegeleier ^{EI}	22,00 €

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.

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



Früchte/Säfte, Rindfleisch: Hof Gasswies



Milchprodukte: Schwendehof Lenzkirch



Weidehähnchen Steingrubenhof St. Peter

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



Alle unsere Zutaten auf dieser Speisekarte sind zu 100% biologisch,

wenn sie mit dem Bio Zeichen versehen sind.