

KÜCHENEMPFEHLUNG

VORSPEISEN & SUPPEN















































Austernpilze,
Shiitakepilze,
Kräuterseitlinge
vom Pilzhof
Rein in Breisach

Büffelhof Steinwand
Büffelmozzarella

HAUPTGÄNGE

Lamm & Rind
vom Bioland
Hof
Vogelbacher

Forelle,
Lachsforelle &
Saibling vom
Forellen Tress,
Lauchringen

			Salate vom Buffet, mit zweierlei Dressing ^{SF, EI} als Beilagensalat (nur als Vorspeise bestellbar)	14,50 € 8,50 €	
			Büffel Mozzarella, Tomate, Balsamico, Basilikum, Rucola ^{SF, MI}	16,50 €	
			Tatar vom Bio-Wälderind, Salat, 100 g Tatar als Hauptgang ^{SF} 200 g	22,00 € 38,00 €	
			Forellenfilet Matjesart, Gurke, Zwiebel, Sauerrahm, Dill ^{SF, MI, FI}	18,50 €	
			Beete Carpaccio, Kräuterfrischkäse ^{SF, MI}	14,50 €	
				Original Gazpacho (große Portion) Original Gazpacho (kleine Portion)	12,00 € 8,50 €
				Süppchen aus Stühlinger Linsen (große Portion) Süppchen aus Stühlinger Linsen (kleine Portion)	12,00 € 8,50 €
				Tomatensüppchen (große Portion) Tomatensüppchen (kleine Portion)	12,00 € 8,50 €
			Schwarzwaldforellenfilets gebraten, Salbeibutter, Dillkartoffeln, Gemüse ^{FI, MI}	27,00 €	
			Lachsforellenfilet, gebraten, Safransauce, Dillkartoffeln, Gemüse ^{FI, MI, SL}	29,00 €	
			Saiblingfilet pochiert, Weißwein Sauce, Kräuter Dillkartoffeln, Gemüse ^{FI, MI, SL}	28,00 €	
			Bouillabaisse, Süßwasser , Sauce Rouilli, Dillkartoffeln, Gemüsestreifen, Safran ^{FI, SL, SJ}	29,00 €	
			Dinkelspaghetti, geräucherte Lachsforelle, Dill, Sahne, ^{EI, GL, FI}	28,00 €	
			Dinkelspaghetti à l' pesto, gebratene Zucchini, Knoblauchchips ^{GL, EI}	22,00 €	
				Goldbraune Rösti mit gebratenen Pilzen	25,00 €
				Stühlinger Linsenbratling, Tomate, Kartoffeln, Gemüse	22,00 €





HAUPTGÄNGE

Eier, Nudeln
 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,
 Dogern

ZUM ABSCHLUSS

Zwetschgen
 und Birnen vom
 Hof Gasswies



Frikassee vom Weidehähnchen,
 Estragon, Spinat-Dinkelspätzli, Gemüse
 GL, EI, MI **27,00 €**



Rehschnitzel, Pilze, Spinat-
 Dinkelspätzli, Gemüse GL, EI, MI **32,00 €**



Rehragout, Pilze, Spinat-Dinkelspätzli,
 Gemüse GL, EI, MI **28,00 €**



In Spätburgunder mariniertes Ragout
 vom Weidelamm, Spinat-Dinkelspätzli,
 Gemüse GL, EI, MI **27,00 €**



Züricher Geschnetzeltes vom Bio-
 Weidekalb, Rösti, Gemüse MI **32,00 €**



Medaillons vom Bio-Weidelamm,
 Kräutersauce, Pilze, Kartoffeln,
 Gemüse MI **35,00 €**



Häxle vom Weidehähnchen, (Coq au
 vin rouge), Spinat-Dinkelspätzli,
 Gemüse GL, EI, MI **26,00 €**



Filetstreifen Stroganoff vom Bio
 Wälderind, Dinkelspätzli Gemüse MI, EI, GL **44,00 €**



**Vom Grill, sommerlich aktuell:
 Filetsteak vom Bio Wälder Rind**
 Rosmarinkartoffeln, Gemüse,
 Trüffelbutter, Pfeffersauce MI

Filetsteak 100 g 28,00 €
Filetsteak 200 g 44,00 €
Filetsteak 300 g 58,00 €



Sorbet nach Wahl mit Engelhof Sekt
 (Aprikose, Beeren, Rhabarber) **9,50 €**



Frische Beeren, Vanilleeis, Sahne MI, EI **12,00 €**



Caramelköppli, Sahne MI, EI **7,50 €**














Affogato al caffè,
 Espresso, Vanilleeis 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: Tomatenrisotto, Veganosan gebratene Pilze ^{SJ,SC}	22,00 €
--	--	----------------

   	Dienstag: Spargelragout, Kartoffeln ^{MI}	27,00 €
--	--	----------------




   	Mittwoch: Tomate, Polenta, Aubergine	22,00 €
--	--	----------------



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

   	Freitag: Rösti, gebratene Pilze	25,00 €
--	--	----------------

  	Samstag: Linsenbratling, Kartoffeln, Gemüse	22,00 €
---	---	----------------

  	Sonntag: Dinkelspaghetti, Gemüsebolonese <small>GL,SL,EI</small>	22,00 €
---	--	----------------

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

  	Rösti mit 2 Spiegeleier ^{EI}	22,00 €
---	---------------------------------------	----------------

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 Sulfit	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



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.