Neues vom Schlawiner in 2026

täglich nach Vorresevierung
geöffnet

Wir reduzieren Müll
darum habe ich kein Einweg Geschirr
zur Reste Mitnahme.

Hundeangst oder Allergie?
Dann sollten Sie den Schlawiner meiden
Denn hier wohnt Balu!!!

Weihnachtsfeier `n leicht gemacht

Restaurant + Hotel

an den Weihnachtsfeiertagen + Silvester geöffnet

Speisekärt`le ab 28.10.2026

Vorspeisle

Herbstlicher Rohkostsalat
9,00

Salat von Avocado, Williams Birne, Chicoree
und Lauchzwiebel mit Roquefort Vinaigrette
11,90

Aus meinem Suppentopf

Karibisches Süpple vom HokkaidoKürbis
mit Ingwer, Peperoni, Knobi + Thymian
8,00

Deftiges Rindfleischsüpp`le
mit Flädle, Gemüse und der Brust
8,50

Vegetarisch/Vegan

Frische grüne Bohnen mit BoskopApfel, Zwiebel, Oliven,
Kapern und Schafskäse gebraten an knusprigem Rösti
26,00

Frische Pfifferlinge im Schnittlauchrahm
an knusprigem Rösti
29,00

Fleischiges

Schweinerückensteak " Strindberg "
mit Dijonsenf – Zwiebelkruste gebraten
an frischen grünen Bohnen, dazu knuspriger Rösti
28,00

Hinterwälder Rinderbrust mit Meerrettichsössle
dazu Wirsing und Mayoran Kartoffeln
28,00

Salenhofer Lammkeule im Roteinsössle geschmort
an frischen grünen Bohnen + Bergkäs`Polenta
29,00

Deftige Hinterwälder Rinderroulade
im Speck – Rotweinsössle geschmort
mit Apfelrotkraut und Kartoffelpüree
29,00

Fisch & Meeresfrüchte

Filets von der Goldbrasse
an frischen Pfifferlingen im Schnittlauchrahm
dazu ein knuspriger Rösti
30,00

Apfelküchle
mit hausgemachtem Bourbon Vanilleeis, Zwetschgensorbet
+ Zimtsössle
12,50

Auswahl an gereiftem Käse
16,50

Salate und Vesper

Deftiger Wurstsalat
mit Demeter Landbrot **13,00**

Schweizer Wurstsalat
mit Demeter Landbrot **14,50**

Salat von Bergkäs`, Apfel, Walnuss,
roter Zwiebel, Staudensellerie + Kräuter
dazu Demeter Landbrot **16,50**

Schweinerückenschnitzel „ Wiener Art „
an deftigen Bratkartoffeln **25,00**

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