

Neues vom Schlawiner in 2024

Auf Grund der allgegenwärtigen Mitarbeiterproblematik
müssen auch wir umstellen.

Dementsprechend übersichtlicher unsere fast täglich
wechselnde Bio Speisenauswahl.

Mit der Bitte um Platzreservierung

Karfreitag + Ostern 2024

Bacalao, ganze Sardinen, Skrei, Austern, Makrele,
Garnelen, Kalamar, grüner + weisser Spargel, Bärlauch,
Schaf, Kaninchen, Ziege, Rinderbraten, Leber...

Kaninchenkeule mit Gorgonzola-Kräuterfüllung
auf Spargel-Parmesannudeln
mit Freiburger Senfsössele

21,00

Ziege geschmort, gebraten und gegrillt
mit Blattspinat-Spargelgemüse + Rosmarinkartoffeln

26,00

Suche Mitarbeiter auf € 538 Basis oder in Teilzeit
für Küche, Service + Zimmerreinigung

Speisekarte ab 30.03.2024

Knackig bunter Salatteller

8,50

„ KrevettenCocktail „

Eismeergarnelen, Avocado,
frische Ananas + hausgemachte Cocktailsauce
auf knackigem Kopfsalat

10,90

Spargel – Bärlauch Súppe

8,00

Provencalisches FischSúppe „ a la Schlawiner „
mit frischen Kräuter, Tomate, Knobi, Peperoni,
Rouille, Käse + geröstetes Knochelebrot

10,80

Schlitzige Tagliatelle mit frischem Spargel, Gemüse,
Bärlauch, Oliven, Kapern, Tomate + Schafskäse

19,50

grüner + weisser Spargel, Austernpilze, Steinchampignons,
Shiitake mit Bärlauch, Tomate, Oliven, Kapern, Peperoni
+ SteinpilzRavioli in Parmesansössele

20,50

*Salenhofer Schafsschulter aus dem Ofen
im Rotwein – Kräutersössle geschmort
dazu ein schlotzige Gemüse – SpargelTagliatelle
21,00*

*Hinterwälder Rinderbraten
im Balsamico-Honig-Rotweinsössle geschmort
mit schlotzigen Gemüse – SpargelTagliatelle
23,00*

*Hähnchen mit Knobli, Kräuter, Oliven, Kapern,
Peperoni, Zwiebel + Tomate in Rotwein geschmort
mit schlotzigen Gemüse – SpargelTagliatelle
22,00*

*Skrei mit Kalamares + Garnelen + Spargel
im Knobli, Kräuter, Peperoni, Oliven, SafranSugo
dazu Parmesan-SpargelTagliatelle
29,00*

*Ganze Sardinen mit Knobli + Kräuter + Peperoni
in Olivenöl knusprig gebraten
auf mediterranem Salat
18,00*

*„ Bacalao „ Stockfisch
im karibischen Kokos – Linsencurry
dazu Avocadohutney, Maniok, Plantain, Yam + Basmatireis
26,00*

*Frische Bio Erdbeeren mit Cointreau
an hausgemachtem BourbonVanilleeis*
12,00

*„ Natürlich hausgemacht „
Mousse au chocolate, Mangoparfait, Passionsfruchtsorbet
mit einem Ananas-Ingwer-Kokosküchle*
13,50

Salate und Vesper

<i>Deftiger Wurstsalat mit Demeter Landbrot</i>	10,90
<i>Schweizer Wurstsalat mit Demeter Landbrot</i>	11,90
<i>Salat von Bergkäse, Apfel, Walnuss, roter Zwiebel, Staudensellerie + Kräuter dazu Demeter Landbrot</i>	14,50
<i>Schweinerückenschnitzel „ Wiener Art „ an deftigen Bratkartoffeln</i>	21,00
<i>Grosser knackig bunter Rohkostsalat zum Sattessen mit Demeter Landbrot</i>	12,50
<i>und Schinken + Bergkäse´</i>	18,50
<i>oder Schafskäse, Thunfisch + Oliven</i>	18,50

