



































KÜCHENEMPFEHLUNG

VORSPEISEN & SUPPEN

			Salat vom Buffet mit zweierlei Dressing ^{SF,EI}	14,50 €	
			Hausgebeizte Lachsforelle, Honig-Senf-sauce, Spargelsalat ^{SF}	18,50 €	
			Forelle nach Matjes Art, Sauerrahm, Dill, Zwiebel, Gurke ^{FI,MI}	16,50 €	
			Sülzchen von der Kalbsbrust, Radieschen-Vinaigrette, Salat ^{SF}	16,50 €	
				Bärlauchsüppchen	12,00 €
			Spargelsüppchen ^{MI}	12,00 €	

HAUPTGÄNGE

			Spargelragout, Schnittlauch, Badener Wichtel ^{MI}	35,00 €	
			Portion Spargel, braune Butter, Cashewsan, Badener Wichtel ^{MI,SC}	35,00 €	
			Bärlauchrösti mit 2 Spiegeleier ^{EI}	21,00 €	
				Bärlauchrösti, gebratene Pilze	28,00 €
			Bärlauchrösti, gebeizte Lachsforelle, Honig-Senf-sauce, Dill ^{FI,SF}	31,00 €	
			Lachsforellenfilet, Safransauce, Reis, Gemüse ^{FI,MI}	32,00 €	



HAUPTGÄNGE

Weidekalb und
 Weiderind vom
 Bioland Hof
 Vogelbacher
 oder
 Steingrubenhof



Kalbsrückensteak, Morchelsauce, Rösti, Gemüse ^{MI} **45,00 €**

Rahmschnitzel vom Weidekalb, Rösti, Champignons, Gemüse ^{MI} **36,50 €**

Rückensteak vom Weiderind, Pfeffersauce, Rösti, Gemüse ^{MI} **44,00 €**

Geschnetzeltes vom Weidekalb Züricher Art, Rösti, Gemüse ^{MI} **32,00 €**

ZUM ABSCHLUSS



Orangensalat, Kokoseis, Grand Marnier **12,50 €**




Marinierte Erdbeeren, Vanilleeis, Erdbeersorbet ^{MI,EI} **12,50 €**

Affogato al caffè, doppelter Espresso, Vanilleeis ^{MI,EI} **7,50 €**










VEGAN & VEGETARISCH

VORSPEISEN & SUPPEN


   Salate vom Buffet, zweierlei Dressing ^{SF,EI} **14,50 €**




    Tagessuppe **7,50 €**





    **Montag:** Linsen, Räuchertofu, Gemüse ^{SL,SJ} **22,00 €**



   **Dienstag:** Bärlauchrisotto, gebratene Pilze ^{SJ} **22,00 €**



  **Mittwoch:** Bärlauchspätzli, weiße Bohnen, Tomate ^{SL,GL,EI} **28,00 €**




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

   **Freitag:** Bärlauchrösti, Spiegelei ^{EI} **22,00 €**

    **Samstag:** Ofengemüse, Guacamole, Kartoffeln ^{SL} **27,00 €**

  **Sonntag:** Bärlauchlinguine, Gemüsebolognese ^{GL,SL,EI} **22,00 €**

  Chäschnöpfli mit Röstzwiebeln ^{GL,MI,EI}
(Käsespätzle nach 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 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.

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:

 Wildspezialitäten: aus der Jagd von St. Blasien

 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: Geflügelhof Kaiser Stühlingen

 Kartoffeln: Hof Vogelbacher Schluchsee/ Eulenhof Dogern, Schmidle, Lauchringen

 Eier: Geflügelhof Kaiser Stühlingen

 Salat und Gemüse: Eulenhof Dogern

 Früchte und Säfte: Hof Gasswies Rechberg

 Milchprodukte: Schwendehof Lenzkirch

 Weidehähnchen/ Rindfleisch: Steingrubenhof St. Peter

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