

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}	14,50 €
			als Beilagensalat (nur als Vorspeise bestellbar)	8,50 €
			Büffel Mozzarella, Tomate, Balsamico, Basilikum, ^{SF, MI}	16,50 €
			Tatar vom Bio-Wälderind, Salat, 100 g	22,00 €
			Tatar als Hauptgang ^{SF} 200 g	38,00 €
			Forellenfilet Matjesart, Gurke, Zwiebel, Sauerrahm, Dill ^{SF, MI, FI}	18,50 €
			Beete Carpaccio, Kräuterfrischkäse ^{SF, MI}	14,50 €
			Kürbissüppchen (große Portion)	12,00 €
			Kürbissüppchen (kleine Portion)	8,50 €
			Pfifferlingsüppchen (große Portion)	12,00 €
			Pfifferlingsüppchen (kleine Portion)	8,50 €
			Tomatensüppchen (große Portion)	12,00 €
			Tomatensüppchen (kleine Portion)	8,50 €
			Schwarzwaldforellenfilets gebraten, Salbeibutter, Dillkartoffeln, Gemüse ^{FI, MI}	27,00 €
			Lachsforellenfilet, gebraten, Safransauce, Dillkartoffeln, Gemüse ^{FI, MI, SL}	29,00 €
			Saiblingfilet pochiert, Weißweinsauce, Kräuter, Dillkartoffeln, Gemüse ^{FI, MI, SL}	28,00 €
			Saiblingfilet gebraten, Kürbissauce, Dillkartoffeln, Gemüse ^{FI}	28,00 €
			Dinkelspaghetti in Kürbissauce, Zucchini, Pfifferlinge ^{EI, GL}	25,00 €
			Rösti Tessiner Art, Mozzarella, Tomatenragout, Basilikum ^{MI}	25,00 €
			Goldbraune Rösti mit Rahmpfifferlingen ^{MI}	25,00 €
			Stühlinger Linsenbratling, Tomate, Kartoffeln, Gemüse	22,00 €



HAUPTGÄNGE

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



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

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

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

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

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

Rind, Apfelsaft
 Hof Gasswies
 Reckingen



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

Filetstreifen Stroganoff vom Bio MI,EI,GL
 Wälderind, Spinat-Spätzli Gemüse **44,00 €**

Kartoffeln vom
 Biohof,
 Schmidle,
 Lauchringen



Vom Grill, sommerlich aktuell:

Filetsteak vom Bio Wälder Rind

Rosmarinkartoffeln, Gemüse,
 Trüffelbutter, Pfeffersauce MI **28,00 €**

Filetsteak 100 g 44,00 €

Filetsteak 200 g 58,00 €

Filetsteak 300g

Gemüse, Salate
 Eulenhof,
 Dogern



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



Spätburgunder Zwetschggen,
 Vanilleeis, Sahne MI, EI **9,50 €**



Caramelköpfl, Sahne MI, EI 7,50 €



Tiramisu, Caramel-Amaretto Eis MI,GL 9,50 €

ZUM ABSCHLUSS

Zwetschggen
 und Birnen vom
 Hof Gasswies



VEGAN & VEGETARISCH

VORSPEISEN & SUPPEN

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

HAUPTGÄNGE

   	Montag: Tomatenrisotto, Veganosan gebratene Zucchini ^{SJ,SC}	22,00 €
   	Dienstag: Kürbisragout, Kartoffeln ^{SC}	22,00 €
   	Mittwoch: Tomate, Polenta, Aubergine	22,00 €
   	Donnerstag: Gemüsecurry, Reis ^{SC,SL}	22,00 €
   	Freitag: Rösti, gebratene Pfifferlinge	25,00 €
   	Samstag: Linsenbratling, Kartoffeln, Gemüse	22,00 €
  	Sonntag: Dinkelspaghetti, Gemüsebolonese ^{GL,SL,EI}	22,00 €
 	Chäschnöpfli mit Röstzwiebeln ^{GL,MI,EI} (Spinat-Käsespätzle, 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.