



Wir freuen uns, daß Sie nach der langen Gastronomie Pause
bei uns in der Sonne zum Restart einkehren.
Wir haben für Sie einige neue und altbekannte Speisen zusammengestellt,
viel Spaß beim aussuchen Ihres Menüs und „en Guete“
wünschen Euch die Tribelhörner.

Stellen Sie sich Ihr Menü zusammen und nehmen 3 Gänge für ein Menüpreis von 47 € oder auch 4 Gänge für ein Menüpreis von 58 €
--

Für Vorneweg

Carpaccio vom Sashimi Thunfisch Limette / geröstetes Sesamöl / gehobelter Fenchel / Zwergorange / Chips vom Ciabatta Brot	17
Kaiserstühler Spargel Salat Weißer und grüner Spargel / Mariniertes Saibling / Wachtel Ei / Blattsalate	16
Kraftbrühe vom Rinder-Tafelspitz mit Bärlauch-Flädle	8
Hausgemachte Basilikum-Ravioli Auberginen / Cherrytomaten / Zucchini / Parmaschinken / Grana Padano Käse	12
Die Ravioli als größere Portion mit einem gemischten Salat dazu	23

Zum Hauptgang

Rinderfiletwürfel vom Angus Beef kurz in der Pfanne kurz gebraten Pommery-Senf Soße / hausgemachte Nudeln / frisches Reichenauer Gemüse	32
Gegrillte Maishähnchenbrust mit Salbaiblatt Quinoa / Gemüsewürfel / Bärlauchpesto / Granatapfel	23
Frischer Fisch nach Marktangebot mit Gartenkräuter in Butter gebraten oder an Riesling-Sahne Soße Hegauer Kartoffeln / frisches Reichenauer Gemüse	Preis nach Tagesangebot

Zum Nachtisch

Panna Cotta mit Erdbeeren und Rhabarber	9
Piemonteser Haselnuß-Parfait mit Schokoladensoße und Früchten	9



Unsere Klassiker

Für Vorneweg

Carpaccio vom Angus Rind Angus Rind / Limette / Olivenöl / gehobelter Parmesan / knuspriges Gemüse Tempura	16
Gemischter Salat Bukettt von Blattsalaten an Joghurt-Kräuter Dressing im Nest von Rohkostsalaten Apfelstreifen / geröstete Kernle / Brot Kracherle	8
Schwarzwälder Ziegenfrischkäse unter der Caramelkruste Feigensenf / Erdbeere / Tiroler Hobel-Speck / Blattsalate	14
Sahnesuppe vom Freiburger Spargel / frittiertes Wachtel Ei / Tiroler Speck	

9

Zum Hauptgang

Entrecôte vom Angus Rind 200g mit Kräuterbutter Frische Gemüse-Variation / Hegauer Kartoffeln	31
Ochenschulter in Rotwein gegart an eigener Soße Gebratene Pilze / hausgemachte Nudeln / frisches Gemüse	24 kleinere Portion 21
Geschnetzeltes von der Kalbshuft nach Züricher Art Champignons / Cognac-Sahnesoße / hausgemachte Nudeln / frisches Gemüse	25 kleinere Portion 22
Rehrücken vom heimischen Maibock in Vakuum gegart Heidelbeer-Rotweinssoße / Kartoffel-Sellerie Stampf / Grüner Spargel / Pfifferlinge	38
Wiener Schnitzel von Schwäbisch Hällischen Bio-Schwein Preiselbeeren / Pommes Frites / gemischter Salat	21 kleinere Portion 18
Duett vom Kalb und Schweinebäckle in Waldhausbier geschmort an eigener Soße Frische Gemüse-Variation / hausgemachte Nudeln	24
Fleischküchle an Spätburgunder-Zwiebelsoße handgeschabte Mangold-Speck Spätzle / gemischter Salat	17
Vegetarische Dinkel Bratlinge an Kräuter-Frischkäsesoße Reichenauer Gemüse Beet / Hegauer Kartoffeln	21
Ein Pfund Freiburger Spargel Hausgemachter Sauce Hollandaise und Hegauer Kartoffeln	18
* mit einem Wiener Schnitzel vom Schwäbisch Hällischen Bioschwein	zusätzlich 8
* mit einem Rinder Entrecôte 150 g	zusätzlich 13
* mit Saibling Filet 150 g	zusätzlich 13

Sprechen Sie uns an, wenn Sie von Allergien und Unverträglichkeiten betroffen sind.
Die Speisen sind alle hausgemacht ohne Zusatzstoffe und Geschmacksverstärker.
Alle unsere Preise verstehen sich in Euro incl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer