Herzlich willkommen!

Schön, sind Sie hier.

SUPPEN

Badische Grünkernsuppe 3, 5, 7
mit Sauerrahm
und Kartoffelwürfeln garniert

SALATIGES

Kleiner Beilagensalat 2, 4, 5

Bunter Salatteller 2, 4, 5
mit geröstetem Kernenmix

Knackige Blattsalate „Mimosa“ 2, 4, 5
mit lauwarmen Speck, Ei-Sechstel und geriebenem Grana Padano

Saisonaler Marktsalat 2, 4, 5
gemischte Blattsalate mit Gemüserohkost
gehacktes Ei, Kernemix und frischen Kräutern

Wurst-Käsesalat 2, 4, 5
garniert mit Zwiebeln, Essiggurken & Radieschen
serviert auf knackigen Blattsalaten

Salat „Niçoise“ 2, 4, 5
Blattsalate mit Thunfisch, grünen Bohnen, Tomaten,
Kartoffelwürfeln, Oliven & Ei

„HOCHRHEINSTÜBLE KLASSIKER“

„Schniposa“ 2, 4
Zwei panierte Schnitzel vom Schweinerücken
garniert mit Zitronenschnitz
Hochrhein-Pommes und Beilagensalat

Saftige Medaillons vom Schweinefilet 2, 4, 6
Calvadosrahmsauce, sautierter Blattspinat,
Spätzli in Butter geschwenkt

Knuspriges Cordon bleu vom Kalbsrücken 2, 4, 6
gefüllt mit Beinschinken und Greyerzer Käse
serviert auf Sommerböhnchen
Hochrhein–Pommes

Argentinisches Black Angus Entrecôte 2, 4
an grüner Pfeffer–Kräuterrahmsauce
glasiertes Marktgemüse
Hochrhein–Pommes

Tranchiertes Black Angus Entrecôte „Fernöstliche Art“ 2, 4, 7
serviert auf Gemüsen an Kokos-Currysauce
mit Koriander und Lauchzwiebeln
gedämpfter Jasminreis

Saftiges Kalbsrückensteak 2, 4, 5
an Edelpilzsauce mit Pfifferlingen, Steinpilzen und Morcheln
glasiertes Saisongemüse
Butternüdeli

„GEGRILLTES“

Schweinsbratwurst
mit Zwiebelsauce

Maispoulardenbrust
glasiert mit süßer Chillisauce

Zartes Schweinerückensteak
200 Gramm

Medaillons vom Schweinefilet
200 Gramm

Kalbsrückensteak
200 Gramm

Argentinisches Black Angus Entrecôte
250 Gramm

Argentinisches Black Angus Rindsfilet
200 Gramm

Unsere Grilladen servieren wir auf glasierten Marktgemüsen, B.B.Q. Sauce, Zwiebel-Balsamicosauce und hausgemachter Kräuterbutter sowie Hochrhein-Pommes im Körbchen 2, 4, 5

VEGETARISCHES

Gemüse-Spätzle 2, 4, 5, 6

mit Röstzwiebele & geschmolzenem Bergkäse

Exotisches Gemüseragout mit Kartoffelwürfeln 2, 4, 5

in pikanter Zitronengras-Currysauce
mit fernöstlichen Kräutern
gedämpfter Jasminreis

FISCH

Panierte Filets vom Wolfsbarsch „Colbert“ 2, 4, 5

mit hausgemachter Kräuterbutter
serviert an Blattspinat
Petersilienkartöffelchen

Gebackene Zanderknusperle 2, 4, 7

auf Curry-Gemüseragout
mit Koriander und Lauchzwiebeln
gedämpfter Jasminreis
parfümiert mit Rosenwasser

DESSERTKARTE & EISIGES

Karamelköpfli 2,4
garniert mit Rahm

Affagto al caffee 2,3,7
Vanilleeis mit Espresso und Schlagsahne

Lauwarmes Schockoküchlein 1, 3, 7, 8
mit einer kleinen Kugel Vanilleeis & Rahm

Gebackene Apfelküchlein 1, 3, 7, 8
auf Vanillesauce und Schlagsahne

„Vermicelles“
eine Kugel Vanille Eiskreme mit Maronipüree 2,4
parfümiert mit Kirschwasser und Sahne

„Coupe heisse Liebe“ 1, 3, 7,8
2 Kugeln Vanille Eiskreme
mit lauwarmen Waldbeerenragout und Sahne

Unser Auswahl an Eiscreme 2, 3, 7

Vanille, Schokolade, Straciatella, Pistazien,
Walnuss, Quark-Heidelbeer, Granatapfel-Joghurt, Zwetschgen

Sorbet 2, 3, 7

Zwetschgen oder Zitronen
mit Sekt, Wodka oder Vieille Prune

VEREHRTE GÄSTE,

wir sind verpflichtet, auf alle Zusatzstoffe und allergen Stoffe auf unserer Speisekarte hinzuweisen. Um die Übersichtlichkeit der Speisekarte nicht allzu sehr einzuschränken, halten wir eine Speisekarte für Allergiker bereit, auf welcher Buchstaben bzw. Ziffern vermerkt sind, die auf diese Zusatzstoffe oder Allergene Stoffe, die zum Teil auch nur in kleinsten Mengen vorkommen können, verweisen.

Sollten Sie an Allergien leiden, sprechen Sie uns schon bei Ihrer Reservierung an.
Wir beraten Sie gerne.

HOCHRHEIN
STÜBLE