




## Vorspeise

Spargel mit Vinaigrette, Frühlingslauch und Radieschen Frühlings-Schnittlauch-Ei	23	
Hausgeräucherter Saibling, Frühlings-Schnittlauch-Ei, Kalbsbries und Kalbskopf gepickelte Gemüse, Dijonsenf-Creme und Apfel-Meerretticheis	25	
Hausgemachte Gänseleberterrinen mit Chutney und Butterbrioche	30	
Parmesanrisotto, <b>Bio</b> Edelpilze vom Reinhof in Breisach, Spargel	20	

## Suppe

Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle und Markklöße	9	
Spargelcremesuppe mit Gambas	14	
ohne Gambas Veggie 		

## Fisch

Gebratene Edelfische mit „Pesto“ Cavatelli-Nudeln und mediterranes Gemüse	48	
Seezungenfilet mit Dillbutter, Spargelragout und Risoléekartoffeln	45	
Schwarzwaldforelle in Mandelbutter gebraten, Kartoffeln und Salat	29	

## Fleisch

Variation vom Lamm / Sankt Peter Plattenhof „Rücken, Schulter und Salsiccia“ mit Kartoffelgratin, Bohnen und Artischocke	44	
<b>Bio</b> Freiland-Poularde vom <i>Steingrubenhof St. Peter</i> mit „Brust und Ballotine“ Morchelsauce, mit gebratenem Spargel, Kartoffelstampf	39	
<i>Glottertäler</i> Rinderrücken und Ochsenchwanzragout/ Metzgerei Reichenbach mit Frühlingsgemüse und Kartoffelgratin	38	
Glottertäler Rehrücken mit Johannisbeersauce Gartengemüse und Spätzle	46	
Cordon Bleu vom <i>Glottertäler</i> Kräuterschwein /Metzgerei Reichenbach mit Brägele und Salat	29	

<b>Buchholzer Spargel Familie Kury/ Obst und Spargelhof</b> mit Risoléekartoffeln, Kratzede und sauce hollandaise	32	
--	----	--

### Dazu servieren wir Ihnen gegen Aufpreis auf Wunsch:

Parmaschinken	12	
Paniertes Schnitzel vom Glottertäler Kräuterschwein	13	
Hausgeräucherter Lachs mit sauce verte	13	

## Frühlingsmenü

Hausgeräucherter Saibling, Frühlings-Schnittlauch-Ei, Kalbsbries und Kalbskopf  
gepickelte Gemüse, Dijonsenf-Creme und Apfel-Meerretticheis

\*\*\*\*\*

Hausgemachte Gänseleberterrinen mit  
Chutney und Butterbrioche

\*\*\*\*\*

Seezungenfilet mit Dillbutter,  
Spargelragout und Risolée kartoffeln

\*\*\*\*\*

Glottertäler Rehrücken mit Johannisbeersauce  
Gartengemüse und Spätzle

\*\*\*\*\*

Erdbeeren mit Baumkuchen und  
Waldmeister-Mascarponeeis

Menü komplett	105€
Menü 4Gänge	88€
Menü 3 Gang mit Vorspeise	70€

## Vegetarisches Menü

Spargel mit Vinaigrette, Frühlingslauch und Radieschen  
Frühlings-Schnittlauch-Ei

\*\*\*\*\*

Parmesanrisotto, Bio Edelpilze  
vom Reinhof in Breisach und  
Spargel

\*\*\*\*\*

Ziegenfrischkäse-Kohlrabitäsche auf  
Erbsenpurée gratinierte Kirschtomaten und  
Bärlauch-Gnocchi

\*\*\*\*\*

Vanilleparfait mit Rhabarber, Krokant und Erdbeersorbet

Menü komplett	78€
Menü 3 Gang	62€
Nur Vegi- Hauptgang	28€