

Gmaandhuus 8213

Neunkirch



**Speisekarte des QV 2023 als
Restaurantfachfrau / -mann EFZ**

Kalte Vorspeisen

Blattsalat mit gerösteten Kernen	8.50
saisonale, grüne Marktsalate	
Frühlingssalat mit Grünspargel	12.50
zarter Frühlingssalat mit gebratenem Speck, gekochtem Ei und Brotcroûtons	
Gemischter Salat mit Brotcroûtons	10.50
fünf knackige Salate und Bouquet von Blattsalaten	
Rindscarpaccio auf Trüffelmayonnaise	17.00
verfeinert mit Pinienkernen, Parmesan, Ru- cola	
Wildschweinschinken	16.00
zarter Blattsalat mit gerösteten Baumnüssen an Himbeer – Dressing und Parmesanchips	
Geräuchertes Forellenfilet	18.00
auf Spargelragout vom weissen und grü- nen Spargel	

warme Vorspeisen

Rassige Bouillabaisse 16.00

die bekannteste Fischsuppe aus Frankreich mit Krustentieren, Fischfilet Muscheln und Sauce Rouille

Weisse Spargelsuppe im Krüglein serviert 10.50

mit Rohschinken – Tatar und Frühlingszwie-

Tagessuppe 8.00

Fragen Sie unsere Serviceprofi nach dem aktuellen Angebot

Dreierlei von der Garnele 16.00

klassischer Crevetten Cocktail anders kreiert, gebratene Black – Tiger – Garnele und eine gefüllte Croquette mit Garnele, serviert auf einem Salatbouquet

Taglierini mit gebratenen Pfifferlingen 15.00

an leichter Rahmsauce

Marinierte weisse und grüne Spargeln 18.50

an einer Kräutervinaigrette und Salatbouquet mit Rohschinken

Hauptgerichte

Regenbogenforellenfilet Grenobler Art 31.50
*in Butter gebraten mit Kapern und Zitrone
Salzkartoffeln und Spinat*

Kalbsgeschnetzeltes «Zürcher Art» 33.00
*cremige Pilzrahmsauce und Gemüsegar-
ni*

Entrecote vom Rind mit Kräuterbutter 43.00
Marktgemüse

Cordon Bleu vom Schwein 29.50
*gefüllt mit Schinken und Gruyère, im Pan-
komehl paniert dazu Marktgemüse*

Poulet Geschnetzeltes 26.00
*mit rassicem Curry Gemüse und Langkorn-
reis*

**Spargelportion von weissen und grünen
Spargel** 25.00
Salzkartoffel und Sauce Hollandaise

*Sie haben die Wahl bei den Stärkebeila-
gen:
Pommes frites
Röstikroquetten
Salzkartoffeln*

Dessert

Panna Cotta mit Beerenkompott 10.50
garniert mit Rahm und Pistachecroquant

Crema Catalana 8.50
Creme Brûlée mit Früchten garniert

Marinierter Beerensalat 12.50
½ Lütticher Waffel und Rahm

Mövenpick Ice Cream pro Kugel 3.50
○ Maple Walnut
○ Espresso Croquant
○ Lemon & Lime Sorbet

plus Rahm 1.20

Auswahl vom Käsewagen:

- Senneflade
 - Gibswiler Bachtelkäse surchoix
 - Ur – Eiche
 - Bergfichte
 - Ziegenrolle
 - Jersey-Blue
- 18.00