

Gmaandhuus 8213

Neunkirch



**Herzlich Willkommen.
Schön, dass Sie bei uns Gast
sind**

Unsere Öffnungszeiten:

Montag:	ist unser Ruhetag
Dienstag bis Freitag:	08:45 – 14:00 Uhr 17:00 – 23:00 Uhr
Samstag:	08:45 – 23:00 Uhr
Sonntag:	10:00 – 22:00 Uhr

Telefon: 052 681 59 59

En Guete

Kalte und warme Vorspeisen



Rindscarpaccio auf Trüffelmayonnaise

verfeinert mit Pinienkernen, Parmesanspänen,
und Rucolapesto

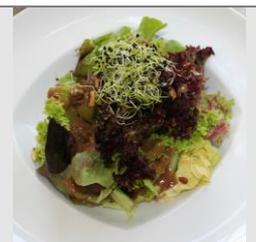
CHF 17.00

Dreierlei von der Garnele

Klassischer Crevettencocktail, gebratene Black
Tiger Garnele und eine gefüllte Kroquette mit
Garnele, serviert auf einem herbstlichen Salat-
bouquet

CHF 18.00

Salate



Blattsalat mit gerösteten Kernen <i>Saisonale Marktsalate</i>	CHF	9.00
Gemischter Salat mit Brotroutons <i>Fünf verschiedene Salate, begleitet von Blattsalat</i>	CHF	10.50
Nüsslisalat <i>Zarter Feldsalat mit gebratenem Speck, gekochtem Ei und Brotroutons</i>	CHF	12.50

Bei allen Salaten haben Sie die Wahl zwischen unserem hausgemachten französischen oder italienischen Dressing

Suppen

Rassige Bouillabaisse nach Art unseres Küchenchefs Ivo <i>Die bekannteste Fischsuppe aus Frankreich mit Krustentieren, Fischfilet und Muscheln</i>	CHF	12.00
Weissweinsuppe mit Trauben <i>und knusprigen Brotroutons</i>	CHF	9.50
Tagessuppe <i>Fragen Sie unsere Servicemitarbeiter nach dem aktuellen Angebot</i>	CHF	8.00

In unseren Preisen ist 8% Mehrwertsteuer inbegriffen

Vegetarische Gerichte

- Rassiges Quinoa - Gemüse – Curry** CHF 21.50
mit gewoktem Quorn
- Köstliche Gemüselasagne** CHF 22.50
*Feine Gemüsewürfeli an Tomaten-, Béchamel-
sauce und Mozzarella dazu Rispen Tomaten aus
dem Ofen*

Fischgerichte



- Kabeljau im Speckmantel** CHF 32.50
*Pommes Duchesse und dazu Rahm-
Sauerkraut mit einem Hauch Knoblauch*
- Gebratene Lachstranche** CHF 29.50
*Mit Quinoa Curry und gebratenen
Shiitake - Pilzen*
- Regenbogenforellenfilet Grenobler Art** CHF 31.50
*In Butter gebraten mit Kapern, Zitrone
Salzkartoffeln und Spinat*
- Rassige Bouillabaisse nach Art unseres
Küchenchefs Ivo** CHF 28.00
*Die bekannteste Fischsuppe aus Frankreich
mit Krustentieren, Fischfilet und Muscheln*

Fleischgerichte



Cordon Bleu vom Schwein	CHF	28.50
<i>Gefüllt mit Schinken und Gruyere dazu Marktgemüse</i>		
Wienerschnitzel vom Kalb	CHF	32.50
<i>Paniertes Kalbsschnitzel, Gemüsebeilage</i>		
Kalbssteak gegrillt	CHF	43.00
<i>An Waldpilzrahmsauce und Gemüsebouquet</i>		
Rindsfilet grilliert	CHF	49.00
<i>Serviert auf dem Saucenspiegel des Trüffeljus mit Gemüse garnitur</i>		
Lammnierstück mit Pilz-Kräuterkruste	CHF	37.00
<i>Kräftiger Jus, bunte Gemüsebeilage</i>		
Pouletgeschnetztes mit Curry	CHF	24.00
<i>Gemüse und Langkornreis</i>		

Sie haben die Wahl bei den Stärkebeilagen:
unsere **hausgemachten** Pommes frites
Röstikroquetten
Salzkartoffeln
Pasta
Langkornreis

Unsere Spezialitäten



Suppen :

Rassige Bouillabaisse nach Art unseres Küchenchefs Ivo

*Die bekannteste Fischsuppe aus Frankreich
mit Krustentieren, Fischfilet und Muscheln*

als Vorspeise

CHF 12.00

als Hauptgang

CHF 28.00

Weissweinsuppe mit Trauben
und knusprigen Brotcroutons

CHF 9.50

Vorspeisen :

Nüsslisalat

Zarter Feldsalat mit gebratenem Speck,
gekochtem Ei und Brotcroutons

CHF 12.50

Mit Brie überbackene Butterbirne, garniert mit
Baumnüssen, serviert auf einem herbstlichen
Salatbeet

CHF 15.50

Fleisch :

Kalbssteak gegrillt

CHF 43.00

An Waldpilzrahmsauce und Gemüsebouquet

Rindsfilet grilliert

CHF 49.00

Auf dem Saucenspiegel des Trüffeljus mit
Gemüsegarnitur

In unseren Preisen ist 8% Mehrwertsteuer inbegriffen

Dessert



Rotwein Zwetschgen <i>begleitet von Jogurteis und Meringues</i>	CHF	12.50
Traubencreme <i>mit marinierten Trauben</i>	CHF	10.50
Crema Catalana <i>Creme Brulée mit Früchten garniert</i>	CHF	8.50
Coupe Nesselrode <i>Vanilla Dream Ice Cream, Marronipüree, Mini – Meringues, Coulis</i>	CHF	9.50