



Peter Schweitzer

Herzlich Willkommen im
Restaurant „Beim Schweitzer“!

Vorspeisen . . .

oder für den kleinen Hunger

Bruschetta - Geröstetes Brot mit Steinpilz-Tomatenmousse und Oliven	G.A.	€ 6,80
6 Weinbergschnecken in Knoblauchbutter		€ 9,80
Matjestatar auf Reibekuchen	G.D.	€ 10,50
Riesengarnelen aus der Schale in Knoblauchbutter		€ 17,50
Steinpilzmautäschchen mit gerösteten Sonnenblumenkernen „méditerrané“	G.A.H.	€ 9,20
Tafelspitzcarpaccio lauwarm serviert mit Tomatenwürfeln und Lauchzwiebeln		€ 11,50

Zu allen Hauptgerichten reichen wir
eine Tagessuppe!

Riesengarnelen aus der Schale mit Zucchini-Tomaten-
würfeln auf Spaghetti mit einem Hauch von Chili A.G. €24,00

Salatplatte mit Joghurtdressing
und gebratenen Edelfischen, Riesengarnele -
Zander - Rotzungenfilet G. € 19,50

Felchenfilets aus dem Bodensee in Mandelbutter,
Salzkartoffeln und Salatteller H.G. € 25,50

Rotaugefilets aus dem Bodensee, paniert und
in Butter gebraten, Remouladensauce, Salzkartoffeln
und Salatteller A.C.D.G.J. € 22,00

Bachsaiblingfilets in Zitronenbutter mit Salzkartoffeln
und Salatteller G. € 27,50

Cordon Bleu vom Kalbsrücken
mit Bratkartoffeln und feinem Gemüse A.C.G. € 26,50

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken
mit Pommes Frites und Salatteller A.C.G. € 24,00

Rumpsteak vom Premium Rind
mit Zwiebeln aus der Pfanne,
Bratkartoffeln und Salatteller g. € 31,00

Filetsteak vom Premium Rind „Madagaskar“
mit dreierlei Pfeffer in Cognacrahm,
Bratkartoffeln und Salatteller g. € 36,50

Schweitzer's Schlemmertöpfe

Rinderfiletspitzentopf A.C.G.
Filetspitzen in einem pikanten süß-scharfen Chilirahm,
Butterspätzle und Salatteller € 29,80

Pfeffertopf
Schweinelendchen in Pfefferrahm A.C.G.
mit Cognac abgelöscht auf Butterspätzle, Salat € 22,50

Salatplatte mit gebratenen Putenbrustscheiben,
Joghurtdressing g. € 16,50

Paniertes Schweineschnitzel in Butterschmalz
gebraten, Pommes Frites und Salatteller A.C.G. € 17,50

Schweinerückensteak „Allgäuer Art“ mit Zwiebeln,
Tomaten und Bergkäse überbacken,
Kartoffeln und feinem Gemüse a. € 18,00

Putengeschnetzeltes mit exotischen Früchten
in Curryrahm, Reis und Salatteller a. € 19,50

Saure Kalbsnierchen mit Kartoffelpüree
und Salatteller a. € 21,00

Kalbsleber mit Äpfeln und Zwiebeln
auf Blattspinat, Kartoffelpüree a. € 23,00

Tafelspitz mit Meerrettichsauce, Preiselbeeren,
Salzkartoffeln und feinem Gemüse a. € 21,00



Vegetarische Gerichte

Käsespätzle mit Zwiebeln und grünem Salat mit Vinaigrette	A.O.G.	€14,50
Gemüseplatte mit Allgäuer Bergkäse überbacken	g.	€ 16,50
Rahmblattspinat mit zwei Spiegeleiern und Kartoffelpüree	c.g.	€ 14,50
Zwei hausgemachte Lachsmaultaschen in Butter sautiert mit Tomaten-Zucchini- Olivenwürfeln	c,D,g.	€ 17,80



Dessert-Karte

vanilleeis mit heißem Espresso	G.	€ 5,00
Apfelküchle mit vanilleeis Zimt und Zucker	A,G	€ 7,50
Walnusseis mit in Rum eingelegten Früchten	G,H.	€ 7,50
Johannisbeersorbet mit Crème de Cassis		€ 7,50
Rote Grütze auf vanilleeis mit flüssiger Sahne	G.	€ 6,00
vanilleeis „Blonder Engel“ mit Eierlikör und Sahne	C,G.	€ 6,80
Duo von Espresso und Honig-Willi		€ 6,00

Allergene

A=Glutenhaltiges Getreide

C=Eier

D=Fisch

G=Milch, Milchprodukte

H=Schalenfrüchte

J=Senf

N=Schwefeldioxid

Farbstoffe

6=geschwärzt

Preise inkl. 7 % Mehrwertsteuer

