Herzlich Willkommen im
Restaurant „Beim Schweitzer"!

Vorspeisen . . .

oder für den kleinen Hunger

Bruschetta - Geröstetes Brot mit Steinpilz-Tomatenmousse und Oliven	G,A.	€ 7,50
6 Weinbergschnecken in Knoblauchbutter		€ 11,00
Matjestatar auf Reibekuchen	G,D.	€ 13,00
Riesengarnelen aus der Schale in Knoblauchbutter		€ 19,00
Steinpilzmaultäschchen mit gerösteten Sonnenblumenkernen „méditerrané"	G,A,H.	€ 11,50
Tafelspitzcarpaccio lauwarm serviert mit Tomatenwürfeln und Lauchzwiebeln		€ 14,00

Als kleine Aufmerksamkeit des
Küchenchefs servieren wir zu allen
Hauptgerichten eine Tafelspitzkraftbrühe.
Schön, dass Sie bei uns sind – vielen Dank
für Ihren Besuch!

Immer lecker...

Tagessuppe
Roastbeef rosa gebraten
Kalt serviert mit Remouladensauce
Und Bratkartoffeln
€19,50

Tagessuppe
Zart-milde holländische Matjesfilets nach
„Hausfrauenart" mit Bratkartoffeln
€ 20,00

Tagessuppe
Kernige Ochsenbrust mit Meerrettichsauce,
Preiselbeeren, Bratkartoffeln und Speckwirsing
€ 21,50

Fisch & Meeresfrüchte

Riesengarnelen aus der Schale mit Zucchini-Tomaten-
würfeln auf Spaghetti mit einem Hauch von Chili A,G. €26,50

Salatplatte mit Joghurtdressing
und gebratenen Edelfischen, Riesengarnele –
Zander – Rotzungenfilet G. € 21,50

Felchenfilets in Mandelbutter,
Salzkartoffeln und Salatteller H,G. € 27,50

Rotaugefilets aus dem Bodensee, paniert und
in Butter gebraten, Remouladensauce, Salzkartoffeln
und Salatteller A,C,D,G,J. € 24,00

Bachsaiblingfilets in Zitronenbutter mit Salzkartoffeln
und Salatteller G. € 29,50

Kalb & Rind

Cordon Bleu vom Kalbsrücken
mit Bratkartoffeln und feinem Gemüse A,C,G. € 31,00

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken mit Preiselbeeren,
Pommes Frites und Salatteller A,C,G. € 28,50

Rumpsteak vom Premium Rind
mit Zwiebeln aus der Pfanne,
Bratkartoffeln und Salatteller G. € 33,00

Filetsteak vom Premium Rind „Madagaskar"
mit dreierlei Pfeffer in Cognacrahm,
Bratkartoffeln und Salatteller G. € 39,00

Tafelspitz mit Meerrettichsauce, Preiselbeeren,
Salzkartoffeln und feinem Gemüse G. € 24,50

Kalbsleber mit Äpfeln und Zwiebeln
auf Blattspinat, Kartoffelpüree G. € 26,00

Saure Kalbsnierchen mit Kartoffelpüree
und Salatteller G. € 26,00

Schweitzer´s Schlemmertöpfe

Rinderfiletspitzentopf A,C,G
Filetspitzen in einem pikanten süß-scharfen Chilirahm,
Butterspätzle und Salatteller € 33,00

Pfeffertopf
Schweinelendchen in Pfefferrahm A,C,G
mit Cognac abgelöscht auf Butterspätzle, Salat € 23,50

Pute

Salatplatte mit gebratenen Putenbrustscheiben,
Joghurtdressing G. € 18,00

Putengeschnetzeltes mit exotischen Früchten
in Curryrahm, Reis und Salatteller G. € 23,00

Schwein

Paniertes Schweineschnitzel in Butterschmalz
gebraten, Pommes Frites und Salatteller A, C, G. € 21,00

Schweinerückensteak „Allgäuer Art“ mit Zwiebeln,
Tomaten und Bergkäse überbacken,
Kartoffeln und feinem Gemüse G. € 22,50

Vegetarische Gerichte

Käsespätzle mit Zwiebeln und grünem Salat mit Vinaigrette	A,C,G.	€16,50
Gemüseplatte mit Allgäuer Bergkäse überbacken	G.	€ 18,00
Rahmblattspinat mit zwei Spiegeleiern und Kartoffelpüree	C,G.	€ 16,50
Zwei hausgemachte Lachsmaultaschen in Butter sautiert mit Tomaten-Zucchini- Olivenwürfeln	C,D,G.	€ 20,00

Dessert-Karte

Vanilleeis mit heißem Espresso	G.	€ 6,00
Apfelküchle mit Vanilleeis Zimt und Zucker	A,G	€ 8,50
Walnusseis mit in Rum eingelegten Früchten	G,H.	€ 9,50
Johannisbeersorbet mit Crème de Cassis		€ 8,50
Rote Grütze auf Vanilleeis mit flüssiger Sahne	G.	€ 7,50
Vanilleeis „Blonder Engel“ mit Eierlikör und Sahne	C,G.	€ 7,50
Duo von Espresso und Honig-Willi		€ 6,50

Allergene

A=Glutenhaltiges Getreide
C=Eier
D=Fisch
G=Milch, Milchprodukte
H=Schalenfrüchte
J=Senf
N=Schwefeldioxid

Farbstoffe

6=geschwärzt

Alle Preise inkl. 19 % Mehrwertsteuer