

Zu der aktuellen Karte gibt es jeden Abend eine wechselnde Tagesempfehlung. Die „große“ Karte kann sich täglich aufgrund der Produktverfügbarkeiten ändern. Montag und Dienstags servieren wir eine etwas verkleinerte, andere Speisekarte.

SOMMERMENÜ

Hausgemachte Wildpaté de la Campagne
mit Birnen-Fenchelsalat und Aprikosen Chutney

Geschmortes Kalbsbäckle mit hausgemachten Pappardelle im Tomatensugo,
langen grünen Bohnen vom Lindenbrunnenhof und frittiertem Salbei aus Sabines Garten

Vanille-Schaum mit Kirschkompott, Haselnuss-Crumble
und Sauerkirschsorbet

als 3-Gang // 55

SPIELWEGMENÜ

Gänseleberterrine mit Schokoladen „fleur de sel“,
Quittengelée und Brioche

Handgeangelter Loup de Mer mit Krustentierschaum,
dazu sautierter Blattspinat, Roggenbrotchips und Sauce Rouille

Rosa gebratener Rehrücken und geschmorte Rehschulter
mit grünem Gemüse vom Lindenbrunnenhof, geschwenkten Pfifferlingen, geschmorten Aprikosen,
Verveine und handgerollten Schupfnudeln, Mélange Noir Jus

Dacquoise-Schokoladen-Schnitte mit hausgemachtem Himbeersorbet

Gehobelter 18 Monate alter Spielweger Bergkäse mit Walnussöl

3-Gang Gänseleber, Loup de Mer & Reh // 92

3- Gang Gänseleber, Reh & Dessert // 83

3-Gang Loup de Mer, Reh & Dessert // 78

4-Gang mit Dessert oder Käse // 100

5-Gang // 105



#FUCHSTEUFELSWILDES MENÜ

Scheiben vom Schottischen Lachs - schonend geräuchert -
mit mariniertem Sushi-Reis im Tom Kha Gai Sud,
dazu eingelegter Ingwer vom Lindenbrunnenhof und Mango

Viki's Wildschwein-Dim-Sum, gefüllt mit Knollengemüse,
Zuckerschoten & Zitronengras, dazu Soja-Sauce

Zweierlei vom Spanferkel – gegrillter Rücken und knusprige Schulter –
mit grünen Bohnen-Brokkoligemüse vom Lindenbrunnenhof, Karotten-Ingwer-Jus
und gebackener Frühlingsrolle

Rüblikuchen 2.0

Karottenkuchen mit Passionsfrucht, Physalis,
Sauerrahmeis und Orangenkompott

als 4-Gang // 87

andere Varianten (2-/ 3-Gang)

bestellen Sie bitte à la carte

DIE SPÄTMÖGLICHSTE BESTELLUNG UNSERER GROßEN MENÜS IST UM 20:15 UHR

// VORSPEISEN

Hausgemachte Wildpaté de la Campagne mit Birnen-Fenchelsalat und Aprikosen Chutney // 20

Gesmokter Kalbsnack - knusprig gebacken mit hausgemachtem Spitzkohl-Kimchi und Miso-Mayonnaise, Teriyaki und Koriander // 22

Scheiben vom Schottischen Lachs - schonend geräuchert - mit mariniertem Sushi-Reis im Tom Kha Gai Sud, dazu eingelegter Ingwer vom Lindenbrunnenhof und Mango // 25

Gänseleberterrine mit Schokoladen „fleur de sel“, Quittengelée, hauseingelegten schwarzen Nüssen und Brioche // 34

Bunter Tomaten-Wassermelonensalat mit Tomaten vom Lindenbrunnenhof, Büffelmozzarella von „Büffel Bill“ aus artgerechter Haltung und gebratenem Pulpo, Basilikum aus Mamas Garten und Kräuter Hummus //27

// SUPPEN

Tagessuppe „Die von Heute“ (vegi) // 8

Badische Flädlesuppe // 9

// ZWISCHENDURCH

Handgeangelter Loup de Mer mit Krustentierschaum, dazu sautierter Blattspinat, Roggenbrotchips und Sauce Rouille // 25

Viki´s Wildschwein-Dim-Sum dazu Soja-Sauce // 15,50

// HAUPTSACHE

Kabeljau-Loin auf der Haut gebraten mit Artischocken-Püree, geschmolzenen Ochsenerztomaten, weißem Tomatenschaum und krossen Kartoffelwürfeln // 37

Geschmortes Kalbsbäckle mit hausgemachten Pappardelle im Tomatensugo, langen grünen Bohnen vom Lindenbrunnenhof und frittiertem Salbei aus Sabines Garten // 29

Rosa gebratener Rehrücken und geschmorte Rehschulter mit grünem Gemüse vom Lindenbrunnenhof, geschwenkten Pfifferlingen, geschmorten Aprikosen, Verveine und handgerollten Schupfnudeln, Mélange Noir Jus // 41

Zweierlei vom Spanferkel – gegrillter Rücken und knusprige Schulter – mit grünen Bohnen-Brokkoligemüse vom Lindenbrunnenhof, Karotten-Ingwer-Jus und gebackener Frühlingsrolle // 39

// VEGETARISCHE GERICHTE

Vorspeisen: (siehe ebenfalls bei den Suppen)

Bunter Tomaten-Wassermelonensalat mit Tomaten vom Lindenbrunnenhof, Büffelmozzarella von „Büffel Bill“ aus artgerechter Haltung, Basilikum aus Mamas Garten und Kräuter Hummus // 22

Hauptgänge:

Hausgemachte Frischkäseravioli mit Basilikumpesto, dazu Pfifferling-Artischocken-Gemüse, geschmolzene Tomaten, Kräuter-Beurre-Blanc und Kräuter aus Sabines Garten // 29,50

Kartoffel-Kräuter-Stampf mit „verlorenem Ei“, sautiertem Spinat vom Lindenbrunnenhof, gerösteten Pinienkernen und Gartenkresse // 24 als veganes Gericht ohne Ei zubereitet // 22

Gebratenes Gemüse vom Lindenbrunnenhof im säuerlich-scharfen Tom Kha Sud , mit gedämpften Gemüse-Dim-Sum, Koriander und frischer Minze // 24 mit gebratenem Tofu // 28

Hausgemachte Linguine mit Spielweger Rucola-Pesto und frischem Rucola, gebratener Zucchini und gebackenen Austernpilzen, Pistazien // 27

Gerne bereiten wir Ihnen alle Gerichte auch als kleine Portion zu - 3,50





// DESSERT

Rüblükuchen 2.0 - Karottenkuchen mit Passionsfrucht, Physalis, Sauerrahmeis & Orangenkompott // 13

Vanille-Schaum mit Kirschkompott, Haselnuss-Crumble und Sauerkirschsorbet // 14

Geeiste Dacquoise-Schokoladen-Schnitte mit hausgemachtem Himbeersorbet // 14

Oma Christel's Quark-Waffel mit Aprikosenkompott, dazu Viki's Eierlikör und Vanilleeis // 14

1 Kugel Fox Lady Gin Tonic Sorbet // 4

1 Kugel hausgemachtes Sorbet // 3,50

(Himbeere / Cassis / Erdbeere / Passionsfrucht / Mango / Blutorange / Zitrone)

1 Kugel hausgemachtes Eis // 3,50 (Tahiti-Vanille / Sauerrahm / Valrhona Schokolade / Aprikose-Sauerrahm)

1 Kugel hausgemachtes Sorbet / Eis + Spirituose (Gin / Vodka / Rum / Eierlikör) // 8,50

// AUS DER SPIELWEG KÄSEREI

Spielweger Bergkäse, Obermünstertäler Weichkäse und Ricotta-Frischkäse mit Spielweger Früchtebrot und Feigenmarmelade // 14

Gehobelter 18 Monate alter Spielweger Bergkäse mit Walnussöl // 11

BITTE FRAGEN SIE UNSER SERVICE-PERSONAL NACH UNSEREM ALLERGEN/ZUSATZSTOFFE-ORDNER ODER INFORMIEREN SIE SICH DIREKT BEI UNSERER REZEPTION.

#COOKEDBY SPIELWEG KÜCHEN TEAM

Viki und Johannes mit Sous-Chef Christoph, Lisa, Nicole, Martina, Rafaou, Robin, Melissa, Daniel, Konrad, Nico, Robert, Lisa-Marie und Marit mit den Azubis Samuel, Tjark, Martin, Jonathan, Jacob, Quirin, David Ann-Sophie und Fred

#SERVEDBY SPIELWEG SERVICE TEAM

Service-Leitung Fabian Hilzinger und Elisabeth Köller mit den Chef de Rangs Martin Gaß, Vanessa Hein, Karoline Linka, Sahbi Chermiti, Ibrahim Atalamis, Johann Schlaefereit, dazu Sommelier Sebastian Muckenhirn und die Azubis Jaqueline, Cristina, Maja und die Mitarbeiter Machmut und Mohammed