

Neues vom Schlawiner

Alle Jahre wieder !

Restaurantöffnungszeiten

01.10.2020 bis einschliesslich 30.03.2021

Freitag 17 bis Ende,

Samstag 11.30-14 und 17 bis Ende

Sonntag 11.45 bis Ende

Montag, Dienstag, Mittwoch und Donnerstag
geschlossen.

Ab 8 Personen und für Hotelgäste

koche ich natürlich täglich.

Hotel durchgehend täglich geöffnet

30.09.2020

Kalte Vorspeisen

Knackig bunter Rohkostsalat

7,00

Ganze weisse Artischocke
mit Kräuter – Gemüse – Knobidip

7,90

Feldsalat

mit Trauben, geröstetem Speck und Kracherle

8,00

Carpaccio vom frischen Hinterwälder Rinderfilet
mit Büffelmozzarella, Olivenöl und Balsamicoessig

14,00

Aus unserem Suppentopf

Rahmsuppe von frischen Waldpilzen

6,50

Schlawiner's provencalische Fischsuppe
mit Rouille, Käse und Knocheleibrot

8,90

Vegetarisch

Wurzelgemüse – Kürbis – Süsskartoffelcurry
mit Auberginenchutney und Basmatireis

16,00

Hausgemachte Kartoffelgnocchis mit Blattspinat,
Oliven, Kapernäpfel und Tomate im Gorgonzolasössle

15,00

Fleisch, Innereien und Geflügel

Schweinebraten im Bockbiersössle
mit Rotkraut und Semmelknödel

18,00

Hinterwälder Rinderleber geschnetzelt
im BalsamicoEssig – RotweinButtersössle
dazu ein knuspriger Rösti

17,50

Karibischer Curry vom Hinterwälder Rind
mit Süsskartoffel, Auberginenchutney und Basmatireis

20,00

Salenhofer Lammschulter im Rotweinsössle geschmort
an Blattspinat – Gorgonzola – Kartoffelgnocchis

19,50

Geschnetzertes von der BioPute mit Waldpilzen
im Schnittlauchrahmsössle
an Butternudeln
20,00

Hinterwälder Rinderfilet „ Strindberg „
mit Dijonsenf – Zwiebelkruste gebraten
dazu Marktgemüse und ein knuspriger Rösti
35,00

Fisch

Karibischer Eintopf von der Goldbrasse
mit Süsskartoffel, Wurzelgemüse, Limone, Ingwer, Knobi,
Chilli und Blattspinat
dazu Basmatireis
19,00

Schnitte vom Seelachs im Kräutermantel gebraten
auf Blattspinat – Gorgonzola – Kartoffelgnocchis
17,50

Das süsse Ende

Zwetschgengrütze
mit hausgemachtem Vanilleeis 8,00

Hausgemachtes Eis von Himbeere, Erdbeere, Passionsfrucht,
Zwetschge, Mispel, Schokolade und Vanille

Salate und Vesper

Deftiger Wurstsalat mit Demeter Landbrot	9,90
Schweizer Wurstsalat mit Demeter Landbrot	10,90
Salat von Bergkäs', Apfel, Staudensellerie und roter Zwiebel mit Demeter Landbrot	12,80
Schweinerückenschnitzel Wiener Art mit richtig fetten Pommes	18,00
Grosser knackig bunter Rohkostsalat zum Sattessen mit Demeter Landbrot	10,50
und Schinken + Bergkäs'	16,50
oder Schafskäse, Thunfisch + Oliven	16,50