

Silvester 2024

*Wir wünschen Ihnen
einen guten Rutsch ins neue Jahr 2025
Ihr Gasthaus zur Schnecke Team*



**Gasthaus
Zur Schnecke
Wandern**

Menü

Markgräfler Feldsalat mit pikanten Croutons

Rinder-Kraftbrühe Royal mit Eierstich

Lachs-Strudel auf Gutedelsauce

Limetten Sorbet

Saltimbocca Schwarzwälder Art vom Kalb

*dazu Gemüsebouquet und hausgemachte Quark-Pizokel
oder*

Rosa gebratenes Rostbeef an Sauce Bernaise

dazu Gemüsebouquet und hausgemachte Quark-Pizokel

Duo von Holunderblüte und Quitte

€ 68,90

Vegetarisches Menü

Markgräfler Feldsalat mit pikanten Croutons

Gemüserahmsuppe

Limetten Sorbet

Süßkartoffelspieße auf Getreidesauce mit getrockneten Tomaten

dazu Gemüsebouquet und hausgemachte Quark-Pizokel

Duo von Holunderblüte und Quitte

€ 48,30

*Wir können leider keine Umbestellungen für die Menüs
entgegennehmen, vielen Dank für Ihr Verständnis.*

Gemüserahmsuppe

€ 6,20

Rinder-Kraftbrühe Royal mit Eierstich

€ 6,90

*Schweinerückensteak „Walliser Art“ überbacken mit Tomaten und
Raclette-Käse, dazu Pommes frites und Salat*

€ 26,80

*Wildschweinbraten mit Wachholder geschmort in Wildrahmsauce
dazu hausgemachte Spätzle und Apfel-Rotkraut*

€ 27,80 k.f. Port € 22,50

Saltimbocca Schwarzwälder Art vom Kalb

dazu Gemüsebouquet und hausgemachte Quark-Pizokel

€ 33,50

Rosa gebratenes Rostbeef an Sauce Bernaise

dazu Gemüsebouquet und hausgemachte Quark-Pizokel

€ 33,50

*Kalbsrahmschnitzel mit hausgemachten Spätzle und Salate der
Saison*

€ 29,90 k.f. Port € 23,90

Wiener Schnitzel vom Kalb dazu Pommes frites und Salat

€ 26,80 k.f. Port € 21,50

*Forellenfilet gebraten in Mandelbutter dazu Kartoffeln und Salate
der Saison*

€ 25,70 k.f. Port € 20,90

*Kräutergnocchis nach „Art des Hauses“ in Käsesauce überbacken,
Salat*

€ 19,90

*Kichererbsenragout mit Tomaten und Gemüse dazu gebratene
Süßkartoffelscheiben (Vegan, glutenfrei, laktosefrei)*

€ 18,90