

Suppen & Vorspeisen

Tomatencremesuppe mit Ginsahne und Basilikum a/g/h 7,90 €

Weitere Vorspeisen
finden Sie auf unserer Empfehlungskarte

Kids Corner

„Pumuckel“
Pommes Frites mit Ketchup & Mayo c/6 5,50 €

„Spiderman“
Spätzle mit Bratensoße a 5,50 €

"Hänsel und Gretel"
Schweine- oder Hähnchenschnitzel mit Pommes Frites & Bratensoße a 9,50 €

"Schneewittchen"
Chicken Nuggets mit Pommes Frites, Ketchup und Mayo a 9,50 €

Vegetarisch

Penne Rigate mit Pesto von der getrockneten Tomate und Grana Padano a/g/h	14,90 €
„Durlachs Beste Käsespätzle“ mit Röstzwiebeln, Bergkäse, Emmentaler, Gouda & kleinem, gemischten Salat a/c/	18,90 €
Pfifferling-Risotto mit gebratenen Pfifferlingen, Gartenkräuter und Grana Padano a/g/h	19,90 €

Flammkuchen

„Elsässer Art“ mit Schmandsoße, Zwiebeln und Schwarzwälder Schinken Streifen a/c/g	9,50 €
„Spezial“ mit Schmandsoße, Zwiebeln, Mozzarella und Schwarzwälder Schinken Streifen a/c/g	9,90 €
„Funghi “ mit Schmandsoße, roten Zwiebeln, Champignons und Mozzarella a/c/g	9,90 €
„Salmone“ mit Schmandsoße, Dill, Räucherlachs, roten Zwiebeln und rosa Pfeffer a/c/d/g	14,90 €
„Pfifferling“ mit Schmandsoße, Zwiebeln, Schwarzwälder Schinkenstreifen, Gartenkräutern, gebratenen Pfifferlingen und Grana Padano a/c/g	16,90 €
„Hot Chef“ mit Schmandsoße, Schmortomaten, Knoblauch, Frühlingszwiebeln, gebratene White Tiger Garnelen (18 Stck.) mit Chili & Rosmarin-Thymian-Öl a/b/c/d/g	19,90 €

Salate

Kleiner gemischter Salat mit Rohkost- und Blattsalat, Tomate und Gurke	6,50 €
Wildkräutersalat mit gebratenen Schwarzwälder Schinkenstreifen, Croutons, Tomate, Salatgurke und Grana Padano Flakes a/h	9,90 €
Großer gemischter Salat mit Rohkost und Blattsalat, Tomate und Salatgurke	12,50 €
Carpaccio vom Rind mit Wildkräutersalat, gerösteten Pinienkernen, gebratenen Pfifferlingen und Grana Padano Flakes a/h	16,90 €
Salatvariation „Teriyaki“ Großer gemischter Salat mit Rohkost und Blattsalat, Tomaten, Salatgurken, Hähnchenstreifen und Teriyakisoße a	19,90 €
„Maultaschensalat“ großer gemischter Salat mit gebratenen Maultaschen a/h	21,50 €
Cesar- Salat „Schützenhaus-Style“ mit Römersalat, Tomate, Gurke, Avocado, gebratenen Hähnchenbruststreifen, Croutons, Grana Padano und leckerem Cesar-Dressing a/h	22,90 €
Wildkräutersalat „Gamba“ mit Tomate, Salatgurke, 8 Stück in Knoblauch gebratenen White Tiger Garnelen aromatisiert mit Rosmarin-Thymianöl a/g/h/b	25,90 €
Wildkräutersalat mit gebratenen Streifen vom Black Angus Rumpsteak, Tomaten, Salatgurke, gerösteten Pinienkernen & Grana Padano Flakes h/g	26,90 €

Gerne servieren wir Ihnen zu ihrem Salat eine kleine Brotauswahl

Dressings:

Balsamico-Dressing
Cesar-Dressing c/g/j
Himbeer-Dressing
Walnuss-Dressing h

Wraps

„Räucherlachs“

Weizentortillia, Frischkäse, Eisbergsalat, rote Zwiebel, Räucherlachs, Wasabi, Tomate und Salatgurke a/c/g/h 15,90 €

„Hähnchen“

Weizentortillia, Frischkäse, Eisbergsalat, rote Zwiebel, gebratene Hähnchenbruststreifen, Guacamole, Tomate und Salatgurke a/c/g/h 16,90 €

„Chili-Rind“

Weizentortillia, Frischkäse, Eisbergsalat, rote Zwiebel, Rumpsteakstreifen, Chili, Grana Padano, Tomate und Salatgurke a/c/g/h 16,90€

Hauptgänge Fleisch

Anfänger-Schnitzel mit Pommes Frites und Bratensoße a/c/g/h 12,50 €

Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes Frites und Bratensoße a/c/g/h 18,50 €

Maultaschen „Schweizer Art“ mit Käse-Sahnesoße, Gartenkräutern und kleinem gemischten Salat a/c/g/h 17,90 €

Saure Schweine-Nierchen mit Bratkartoffeln a/i 18,90 €

„Cordon Blue“ vom Schwein mit Pommes Frites und Bratensoße a/c/g/h 25,90 €

Schweinefiletmedallions im Speckmantel auf Ragout von frischen Pfifferlingen mit Spätzle a/c/g/h 29,90 €

Argentinisches Black Angus Rumpsteak (ca 300 gr.) mit Kräuterbutter und Pommes Frites a/c/g/h 36,90 €

Weitere Fleischgerichte
finden Sie auf unserer Empfehlungskarte

Hauptgänge Fisch

Penne-Rigate-Gambaretti
mit Cognac flambierte White Tiger Garnelen (18 Stück), Knoblauch, Chili und
Gartenkräutern in leichter Tomaten-Sahnesoße a/b/g/13 28,90 €

Lachssteak auf Ragout vom Pfifferling mit gebratenen Frühlingszwiebeln an
Jasminreis a/b 29,90 €

*Weitere Fischgerichte
finden Sie auf unserer Empfehlungskarte*

Wir verwenden ausschließlich tagesfrischen Fisch!

Beilagen je 4,50 €

Butterspätzle

Pommes Frites

Bratkartoffeln

Kartoffelkroketten

Jasminreis

Penne Rigate

Soße/Dips

Ketchup 0,50 €

Mayo 0,50 €

Bratensoße / Rahmsoße 1,50 €

Pfifferlingrahmsoße 2,50 €

Dessert

Erdbeer-Panna Cotta im Glas serviert mit Erdbeerculis, Erdbeeren und Schokominze a/c/g/h/13	6,90 €
„Schwarzwaldbecher“ Kirsch-, Schoko- und Vanilleeis, beschwipste karamellierte Kirschen, Kirschwasserbisquit, Schlagsahne, Eiswaffel und Schokolade a/c/g/h/13	9,90 €
Tiramisu „Classico“ mit exotischen Früchten und gerösteten Mandelblättchen a/c/g/h/13	9,90 €
Apfelstrudel mit Vanilleeis, Honig, Schlagsahne und gerösteten Mandelblättchen a/c/g/h	9,90 €
Ostalgie-Platte: Vanilleeis, Schokoeis, Schlagsahne, Eierlikör im Schokobecher, Eiswaffel, Krokant und Marzipan-Kakaokugel a/c/g/h/13	9,90 €

ALLERGENE

Enthält:

- A** Glutenhaltiges Getreide
- B** Krebstiere
- C** Eier
- D** Fisch
- E** Erdnüsse
- F** Soja
- G** Milch (einschließlich Laktose)
- H** Schalenfrüchte
- I** Sellerie
- J** Senf
- K** Sesamsamen
- L** Schwefeldioxid und Sulphite
- M** Lupinen
- N** Weichtiere

ZUSATZSTOFFE

Enthält:

- 1** mit Konservierungsstoff
- 2** mit Farbstoff
- 3** mit Antioxidationsmittel
- 4** mit Geschmacksverstärker
- 5** mit Phosphat
- 6** mit Süßungsmittel(n)
- 7** enthält eine Phenylalaninquelle
- 8** geschwefelt
- 9** geschwärzt
- 10** gewachst
- 11** koffeinhaltig
- 12** chininhaltig
- 13** Alkohol (Compass-interne Kennzeichnungspflicht)

Bei den Allergenen handelt es sich um natürliche Bestandteile von Lebensmitteln, die gegebenenfalls bei manchen Personen eine Überempfindlichkeitsreaktion des Körpers auslösen können.

Nach dem geltenden Lebensmittelrecht sind die aufgeführten Zusatzstoffe und Allergene zu kennzeichnen. Wir machen sie auf unseren Speisekarten und Preisaushängen unter den entsprechenden Nummern bzw. Buchstaben kenntlich.

Hinweis zum Haftungsausschluss:

Die Angaben über die Inhaltsstoffe der Speisen beruhen auf Informationen, die wir von den Herstellern und Lieferanten erhalten. Aufgrund

der Produktvielfalt der Hersteller ist es möglich, dass es zu Kreuzkontaminationen kommt und auch Anteile von nicht aufgeführten Inhaltsstoffen in den Produkten als Spuren enthalten sind. Die hier aufgeführten Angaben zu Allergenen beziehen sich auf die rezepturgemäß verwendeten Zutaten. In unseren Betrieben werden verschiedenste Zutaten teilweise gleichzeitig verwendet. Trotz gründlicher Reinigung zwischen allen Arbeitsschritten kann nicht vermieden werden, dass es zu Kreuzkontaminationen kommt. Es kann daher nicht ausgeschlossen werden, dass in den angebotenen Speisen neben den gekennzeichneten Zutaten noch Spuren anderer Inhaltsstoffe enthalten sind. Eine Haftung für eine vollständige Aufzählung der aufgeführten Inhaltsstoffe wird daher ausgeschlossen.