

„ Das Menü “

Badischer Feldsalat an Walnussdressing
mit gebratenem Speck & Croutons



Würzig-süsse „Red Curry-Coconut“ Kürbissuppe, Sesamstängel



Fächer vom Hirschrückenfilet an cremiger Spitzmorchel-Wildrahmsauce,
Spätzle, Gemüse

Menü komplett 61,- € / ohne Suppe 57,- €

oder

Schweinefiletmedaillons mit gebratenen Steinchampignons an cremiger Sherry-
Rahmsauce, Spätzle, Gemüse

Menü komplett 52,- € / ohne Suppe 48,- €

oder

Gebratene Medaillons vom Lachsforellenfilet auf cremigen Belugalinsen,
Gemüse und Kartoffeln

Menü komplett 54,- € / ohne Suppe 50,- €



Maroni-Parfait mit lauwarmem Gewürz-Zwetschgen-
kompott, ofenwarmem Schokoladen-
Brownie, Bourbonvanillesauce

Vorspeisen

€

Gemischte Salate der Saison

8,50

Badischer Feldsalat an Walnussdressing mit gebratenem Speck & Croutons
oder mit gerösteten Saaten und Getreidekörnern

11,-

10,50

Gratinierte Scheiben von der Ziegenkäserolle, pochierte Feigen auf Rote Bete,
geröstete Nüsse, badischer Feldsalat an Walnussdressing

15,-

Suppen

Würzig-süsse „Red Curry-Coconut“ Kürbissuppe, Sesamstängel zum dippen

8,50

Kräftige Fleischbrühe vom Rinder-Tafelspitz mit Kräuterflädle

9,-

Die Fleischgerichte

Port. € / kl. Port €

Gegrilltes Pouletbrüstchen, panierte Ananas und Banane, würzig-süsse „Red Curry-Coconut“ Kürbissauce, Himalaya-Basmatiduftreis, Gemüse	28,-	
„Schweizer Käsefondue-Cordon bleu“, magerer Schweinerücken, würzige Käsemischung, Kirschwasser, Knoblauch, Pommes frites, Gemüse	28,-	
Medaillons vom Schweinefilet mit gebratenen Steinchampignons an cremiger Sherry-Rahmsauce, Spätzle, Gemüse	30,-	28,50
„Wiener Schnitzel“ Kalbshüftlemedaillons in Butterschmalz gebraten, Pommes frites, Gemüse	32,-	30,50
Gegrilltes Premium-Rumpsteak vom getreidegefütterten südamerikanischen Freilandrind, flambierte Cognac-Pfefferrahmsauce, Spätzle, Gemüse	35,-	
Gegrillte Filets vom Salzgraslamm, aromatisch-würzige Thai-Lammsauce, indisches Linsen-Papad, Himalaya-Basmatiduftreis, Gemüse	36,-	34,50
Separat servierte dunkle Bratensauce oder Rahmsauce	3,-	

Die Wildgerichte

Mild gebeizter Hirschgulasch, geröstete Speckscheiben und Bratapfelringe, Spätzle, Rotkrautgemüse	29,-	27,50
Rehmedaillons, glasierte Wildsauce, caramelisierte Maroni im Zimt-Bratapfel, Spätzle, Rotkrautgemüse	36,-	34,50
Fächer vom tranchierten Hirschrückenfilet an cremiger Spitzmorchel-Wildrahmsauce, Spätzle, Gemüse	39,-	37,50

Aus Fluss und Meer

Gebratene Medaillons vom Lachsforellenfilet auf cremigen Belugalinsen, Gemüse und Kartoffeln	32,-	30,50
Gegrillte Scampis (ohne Schale) und Filet vom St. Petersfisch an würzig-süßer „Red Curry-Coconut“ Kürbissauce, Himalaya-Basmatiduftreis, Gemüse	36,-	34,50

Der Mehrkostenaufwand bei Bestellung eines gemischten Salates als separates Gericht anstelle des beinhalteten Gemüsebuketts beträgt 3,50 €

Vegetarische Gerichte „à la Maximiliano“

€

Maximilianos „Canederli Trentini“ (Trentiner Semmelknödel) mit brauner Butter geschmolzt, gebratene Steinchampignons, gehobelter Parmesan, Gemüse	25,-
Frische Früchte in würzig-süßer „Red Curry-Coconut“ Kürbissauce, Himalaya-Basmatiduftreis	23,-
Maximilianos „Piemonteser Trüffelbutter-Kartoffelgnocchi“ mit gebratenen Kräutersaitlingen, Steinchampignons und Austernpilzen an Kräuterrahmsauce, Gemüse	29,-
„Südtiroler Schlutzkrapfen“, Ravioloni mit 3erlei Käse und Spinat gefüllt in brauner Butter geschwenkt, gehobelter Parmesan, Gemüse	28,-

Die hausgemachten Desserts

Lauwarmer Gewürzkompott von badischen Zwetschgen, cremiges Bourbonvanilleeis	10,50
„Chai Latte-Crème Brûlée“, flambierte caramelisierte Chai Latte-Bourbonvanillekrem, Früchte und Beeren	8,50
Maroni-Parfait mit lauwarmem Gewürzkompott von badischen Zwetschgen, ofenwarmem Schokoladen-Brownie, Bourbonvanillesauce	12,-
„Sorbetteller“, dreierlei Sorbets vom reinen Fruchtmark, Früchte und Beeren, Saucenspiegel vom reinen Fruchtmark (nach Tagesangebot)	12,50
Unser „Kaiserschmarrn“ mit lauwarmen pochierten Calvados-Apfelspalten, cremigem Bourbonvanilleeis und -sauce	12,-

Der „heisse Tip“

„Hot Chai Latte“ – der neue Getränke-Trend für Herbst & Winter Chai Tee in heisser Milch aufgebrüht mit cremigem Whisky-Sahnelikör unter einer Mandel-Sahnehaube	6,80
---	------

Eine Speisekarte mit den deklarierungspflichtigen Allergenen in unseren Speisen erhalten Sie auf Nachfrage von unseren Servicemitarbeitern