

Vorspeisen

Knackiger Gartensalat

mit rohen und angemachten Salaten und unserem Hausdressing g,m
€ 4,50

Badisches Schneckenpfännle

½ Dutzend Schnecken mit Kräuterbutter gratiniert d,g,c,m
€ 7,30

Bunter Sommersalat

Blattsalate mariniert mit Himbeervinaigrette,
gebratene Pfifferlinge und Mango c,g,i
€ 9,50

Carpaccio vom Wälder Rinderfilet

mit Pesto und kleinem Salatsträußchen
10,50 €

Suppen

Unsere Tagessuppe

€ 4,50

Tomatencremesuppe

mit Sahnehaube und Croutons a,c,h,
€ 5,30

Rinderkraftbrühe

mit Kräuterflädle a,c,h,
€ 5,50

Schaumsuppe von frischen Pfifferlingen a,c,h,

€ 5,90

Französische Zwiebelsuppe

mit Käsecrouton a,c,h
€ 5,80 c,h,a

Klassiker aus der „Sonnhalde“ Küche

Saiger Rösti

Knuspriges Butterrösti mit Wacholderrauchschinken
Lenzkircher Bergkäse gratiniert und einem Spiegelei a
€ 12,00

Gebratene Maishähnchenbrust

an Limonensauce
mit sautierten Pfifferlingen, Zucchini und feine Nudeln c,m
€ 17,80

„Sonnhalde – Pfännle“

Medaillons vom Schweinefilet in Rahmsauce mit gebratenen Champignons
Butterspätzle und glaciertem Gemüse a,c,h,m
€ 19,50

Züricher Rahmgeschnetzeltes

mit frischen Champignons, Butterrösti und glaciertem Gemüse c,h,m
€ 21,50

Badischer Zwiebelrostbraten

an Schalottenjus
mit frischen Röstzwiebeln, Butterspätzle und Gemüse a,c,h,c
€ 23,00

Original Wiener Schnitzel

mit Pommes frites und kleinem Salat a,c,
€ 20,50

Gegrilltes Rumpsteak mit gebratenen Pfifferlingen

an Portweinjus
mit Kartoffelrösti und kleinem Gemüse a,c,h
€ 24,50

Filets von der Lauchringer Forelle im Knuspermantel
an Schnittlauchschaum
mit Chilinudeln und kleinem Gemüse a,c,h,m
€ 16,90

Zander auf der Haut gebraten
an Rieslingschaum
mit Schupfnudeln, sautierten Pfifferlingen und Gemüse c,h,m
€ 18,50

Käsespätzle mit Knusperzwiebeln
und kleinem Salat a,c,m
€ 12,50

Blattspinat im Kräutercrepe
mit Sauce Bechamel und Lenzkircher Bergkäse gratiniert
€ 11,50 a,c,h,m

Handgedrehte Semmelknödel
mit Rahmpfifferlingen und kleinem Salat
€ 13,50 a,c,h,m

Wildgerichte

Hausgemachte Wildbratwurst
mit Rahmwirsing und Kartoffelpüree
€ 12,50

Streifen vom Hochfirster Reh
in Portweinjus
mit frischen Champignons, knusprigem Butterrösti und kleinem Gemüse
€ 18,50

Badischer Rahmsauerbraten vom Wildschwein
in Preiselbeersauce
mit Schupfnudeln und kleinem Gemüse
18,80 €

Vesper und für zwischendurch

Herzhafte Gulaschsuppe
in der Löwentasse mit Bauernbrot g,h,m
€ 7,50

Wurstsalat
mit Butter und Brot c,g,m
€ 8,50

Schweizer Wurstsalat
mit Käsestreifen, Butter und Brot c,g,m
€ 8,50

Gegrillte Wildbratwurst
mit Zwiebel und Brot c,g,m
€ 9,00

Badisches Vesperbrett c,g,m
€ 9,50

Sportlersalat „Sonnhalde“
mit gebratenen Pouletstreifen und Champignons
dazu Bauernbrot c,g,m
€ 13,00

Für unsere kleinen Gäste

Fritz

Portion Pommes frites

€ 4,50

Schlawiner

Spaghetti mit Tomatensauce und Parmesan c,g,m

€ 4,50

Frechdachs

Hausgemachte Spätzle mit Rahmsauce c,g,m

€ 4,50

Schlitzohr

Schnitzel vom Kalb mit Pommes frites
und Ketchup oder Mayonnaise c,g,m

€ 7,50

Unsere Desserts

Espresso Genuß

Eine Tasse Espresso mit einer Nocke
feinster Mousse au Chocolat a,c,m

€ 3,80

Ofenfrischer Apfelstrudel

mit Vanillesauce und Vanilleeis a,c,i

€ 6,00

Süßes Trio

Creme Brulee – Parfait - Buchtel a,c,m

€ 6,80

Mosaik von frischen Früchten

mit zweierlei Sorbet

7,50 €

Eiskaffee

mit 2 Kugeln Bourbon-Vanilleeis

€ 5,50

Eisschokolade

mit 1 Kugel Bourbon-Vanilleeis und 1 Kugel Schokoladeneis

€ 5,50

Eisvariation

klein, 3 Kugeln € 3,80

Schwarzwaldbecher

2 Kugeln Vanilleeis, 1 Kugel Schokoladeneis
Kirschen, Kirschwasser, Sahne und Schokostreusel

€ 6,90

„Heiße Liebe“

3 Kugeln Vanilleeis mit heißen Himbeeren

5,50 €

„Bananen Baileys Becher“

Walnuss und Vanilleeis mit Krokant und Bailey

6,90 €