

## Verehrter Gast,

auf den kommenden Seiten möchten wir Ihnen gerne eine Auswahl an Fest-Menüs vorstellen. Selbstverständlich können diese beliebig geändert werden. Unser Haus legt bei der Zubereitung der Speisen großen Wert auf Frische. Sollten Sie an einer Lebensmittelunverträglichkeit leiden, lassen Sie uns dies rechtzeitig wissen, damit wir Ihnen die Speisen entsprechend zubereiten können.

Gerne erfüllen wir Ihnen Ihre Wünsche mit besonderen Leckereien je nach saisonalem Angebot. Wir legen dabei besonderen Wert auf eine persönliche Beratung. Damit wir uns für Sie Zeit nehmen können, rufen Sie einfach kurz vorher an.

Selbstverständlich stehen wir Ihnen mit Rat und Tat zur Seite, sei es bei der Auswahl des Menüs, der passenden Getränke, Musik, Dekoration usw., damit Ihr Fest für Sie unvergesslich wird.

Für alle Fragen oder Unklarheiten vor, während oder nach Ihrem - Fest ist die Geschäftsleitung jederzeit Ihr persönlicher Ansprechpartner.

Wir berechnen keine Raummiete und auch nachts keinen Mitarbeiterzuschlag.

Schwäbische Maultaschensuppe

Geschmorte Kalbskeule mit feiner Champignonrahmsoupe  
Gemüse vom Markt und Butternudeln

Schwarzwälder Kirschwasserparfait mit warmen Sauerkirschen

29,00 EUR

Broccoli-rahmsuppe mit gerösteten Sonnenblumenkernen

Zarte Medaillons von der Putenbrust in Sherryrahmsoupe  
mit Gemüse vom Markt und Kroketten

Amarettohalbgefrorenes mit Früchten

EUR 29,00

Kraftbrühe mit Flädle

Landhaus-Filetteller mit 3-erlei Filets an verschiedenen Dipsoßen,  
Kartoffelgratin und Marktgemüse

Panna Cotta an Himbeermark

EUR 31,00

Schwäbische Festtagssuppe  
mit Grieß- und Markklößchen, Eierstich und Maultäschle

Rinderschmorbraten an Rotweinjus und Schweinelende an  
frischen Champignons a la Creme, mit feinem Gemüse, Spätzle  
und Pommes Frites

Helles und dunkles Mousse au chocolat mit Maracujasabajone

EUR 28,00

Hausgemachte Kraftbrühe mit Flädle

Schömberger Leibgericht  
Maultasche mit Zwiebelschmelze, Schweinefilets an  
Champignonrahmsobe, Schupfnudeln und hausgemachte Spätzle

Oder

Schweinefilet Calvados  
mit Apfelstückchen und Rahmsobe, Gemüse vom Markt, Reis und  
Dauphinekartoffeln

Coup Südsee  
mit frischer Ananas, Kaiserkirschen, Walnußeis, Amaretto,  
Karamelsobe und Sahne

EUR 25,40

Gebratene Zanderfiletstreifen mit Sesam auf buntem Blattsalat  
mit frischen Kräutern und Baguette

Geschmortes Lamm Osso-Bucco  
Lammhaxenscheiben an Rotweinjus, mit Gemüse vom Markt und  
Bandnudeln

Apfelküchle mit Vanilleeis, Zimtzucker und Sahne

EUR 28,20

Bärlauchcremesuppe

Dammwildbraten an Wildpreiselbeersofe mit sautierten  
Champignons und hausgemachten Spätzle

Schwarzwälder Eisbecher

EUR 24,80

Gemischter Salatteller der Saison  
mit diversen Salatsorten

Variation von Edlen Fischen  
Seeteufelmedaillons auf Ratatouillegemüse,  
Lachsfilet auf Blattspinat,  
2 Black Tiger Riesengarnelen auf Lauchglasnudeln  
Mit Kartoffelgratin, hausgemachten Bandnudeln und  
Rieslingssoße

Apfelstrudel auf Vanillesobenspiegel

EUR 31,80

Hausgemachte Karotten-Apfelsuppe mit Sahnehaube

Bäuerlicher Feldsalat mit ausgelassenen Speckwürfeln und  
Croutons an Balsamicodressing

Filetteller

Schweinelendchen an feiner Champignonrahmsobe, Gemüse und  
Spätzle

Schwarzwälder Traum

Sauerkirschkompott mit Apfelmuscreme, garniert mit  
Schokoladeneis

EUR 29,60

Knackiger Feldsalat mit lauwarmem Ziegenkäse unter der  
Nußkruste mit Wildpreiselbeeren und Croutons an leichtem  
Balsamicodressing und Baguette

Rinderfilet „Maitre Chef“

Rinderfilet medium mit gebratener Gänsestopfleber,  
Trollingerlace, Gemüse garnitur und Kartoffelgratin

Dessertvariation „Obere Säge“

EUR 38,60

Kräutercremesuppe mit Croutons

Italienischer Vorspeisenteller

Gefüllte Tomaten und Pepperoni, eingelegte Oliven, gebratenen Auberginen und Zucchini, Knoblauchdip, Parmaschinken und Ciabattabrot

Kalbschnitzel natur gebraten an feiner Morchelrahmsauce mit Marktgemüse und Spätzle

Hausgemachtes Tiramisu an Amarettoschaum

EUR 32,80

Karotten-Meerrettichsuppe

Gedämpftes Lachsfilet auf grünen Rahmnudeln, garniert mit sautierten Kräuterchampignons

vanilleeis mit heißen Himbeeren

EUR 26,00

Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle und Griebklößchen

Knackiger Feldsalat mit gehacktem Ei und geröstetem Sesam

Duo vom Rind und Geflügel

Rinderfilet rosa gebraten mit Kräuterbutter,  
gebratene Poulardenbrust mit Rahmsobe, Gemüse vom Markt,  
Dauphinekartoffeln und Spätzle

Irischer Traum

Walnußeis mit Baileys

EUR 34,80

Kerbelcremesuppe

Zanderfilet „Zuger Art“

In Petersilie gedämpftes Filet in leichter Rieslingsobe mit Gemüse  
und Kartoffeln

Poulardenbrust in der Käse-Ei-Hülle mit Champignons-Schinken-  
Streifen, fruchtige Tomatensobe und Jus, Gemüse garnitur und  
Nudeln

Leichte Naturjoghurtterrine mit sommerlichen Beeren

EUR 32,30

Gebratene Austernsaitlinge auf Blattspinat mit Parmesanspäne  
und Schupfnudeln

Barbarieentenbrust rosa vom Grill an einer Orangen-Honig-  
Balsamico-Glace, Gemüse garnitur und Kartoffelgratin

Tannenhonigparfait im Krokantmantel auf Erdbeersobe und  
Feingebäck als Garnitur

EUR 34,10

Kartoffellauchsuppe mit Kracherle

Schweinerückensteak rustikal  
mit einer Käse-Speck-Kräutermischung überbacken, Tomatensobe  
und Gemüse, Pommes Frites

Panna Cotta mit Schokoladensobe

EUR 24,50

Tomatencremesuppe mit Basilikumsahne

8 Garnelen in Knoblauch gebraten, an Feldsalat mit  
Balsamicodressing und Baguette

Tournedos mit zweierlei Soßen  
Rinderfiletscheiben am Stück gebraten mit Portweinglace und  
Kräuterbutter und Pfefferrahmsobe, Gemüse und Rösti

Dessertvariation „Obere Säge“

EUR 40,60

Grießklößchensuppe

Gemischter Salatteller

Schwabenduo

Zwiebelrostbraten mit Rotweinjus und  
Schweinefilet an Champignonrahmsobe,  
Gemüse vom Markt, Spätzle und Pommes Frites

Apfelküchle mit Vanilleeis und Zimtzucker

EUR 28,80