

VEGETARISCHE GERICHTE

Pain rustical flambé „Frühjahr“ 10,00
 Naturhefe gereifter Dinkelteig mit Sauerrahm, Mangold, Austernpilzen und Rote Bete
 zusätzlich mit Wildschwein Schinken + 1,00

Kartoffelmehlnöpfle 15,00
 mit Mangold, Pinienkernen und schwarzem Trüffel



DESSERTS

Mohn-Joghurt Parfait 8,50
 mit Kumquats und weißer Schokoladencrème

Café Gourmand 8,50
 serviert mit kleinen Versuchungen

Crème Brûlée von der Bourbon Vanille 6,50
 mit einer Kugel Eis nach Wunsch

„Dame Blanche“ 6,50
 Vanilleeis mit heißer Valrhonasschokolade und Sahne

„Heiße Liebe“ 5,50
 Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne

Eisspezialitäten 1,20
 je Kugel

Unser Eis beziehen wir vom Biobauernhof Blanc.



KUCHENAUSWAHL

Unser Tagesangebot aus unserer Pâtisserie erklären Ihnen gerne unsere freundlichen Servicemitarbeiter oder Sie werfen einen Blick in unsere Kuchentheke.

Rhabarber-Baiser-Kuchen 3,50
 von der Bäckerei Fricke

Linzerschnitte 3,50
 von der Bäckerei Fricke



Schwitzer´s Brasserie & Lounge

Etzenroter Str. 2
 76337 Waldbronn
 Telefon: 07243 35 48 50

info@schwitzers-brasserie.de
 www.schwitzers-brasserie.de
 www.schwitzers.com



Besuchen Sie uns
 auch auf Facebook:
[facebook.com/
 schwitzers-brasserie](https://www.facebook.com/schwitzers-brasserie)

Öffnungszeiten Küche:

Täglich von 11.30 Uhr bis 21.00 Uhr durchgehend warme Küche.

Unsere Preise verstehen sich inkl. der gesetzlichen
 MwSt. und werden in Euro ausgewiesen.

Bei Allergien und Unverträglichkeiten steht Ihnen unsere Allergene-
 Speisekarte zur Verfügung. Fragen Sie unser Servicepersonal.

Viele Gerichte auf unserer Speisekarte können Sie auch Zuhause genießen.

EISSTOCKSCHIESSEN

Die Eisstockbahn auf unserer Terrasse ist vom
 10. November 2017 bis Mitte März 2018 für Sie geöffnet.



1 = mit Farbstoff, 2 = mit Koffein, 3 = mit Süßungsmittel, 4 = mit Antioxidationsmittel,
 5 = chininhaltig, 6 = taurinhaltig, 7 = enthält eine Phenylalaninquelle



SPEISEN & GETRÄNKE

SALATE

Kopfsalat klein 6,50
 mit Radieschen, jungem Lauch und Frühlingskräuter-Vinaigrette

Freiland Salat „Crevettes“ klein 13,50
 mit gebratenen Garnelen und Mango-Chilimarmelade groß 17,00

Freiland Salat „Brasserie“ klein 14,50
 mit gebratener Pute, Schwarzwälder Speck, groß 18,00
 Parmigiano Reggiano, Croutons und Caesar Dressing



SUPPEN

Karotten-Ingwer-Kokosschaumsuppe 6,50
 mit gebratenem Garnelen-Spieß 10,50

Provenzalische Bouillabaisse 14,00
 mit Safran und gebratenen Edelfischen



FLEISCHGERICHTE

Hausgemachte Blutwurst Vorspeise 9,00
 gebraten mit Selleriepüree, Apfel und Schalottenchutney Hauptgang 16,00

Pain rustical flambé „Speck“ 9,50
 Naturhefe gereifter Dinkelteig mit Sauerrahm, Speck und roten Zwiebeln

„Brasserie“ Burger vom Nordschwarzwälder Weiderind 160g 14,50
 mit Cheddar-Käse¹, Tomaten, Bacon, Blattsalat, roten Schmorzwiebeln, Essiggurken, 320g 19,50
 hausgemachtem Krautsalat, Süß- & Freilandkartoffel-Pommes und Sauerrahm

Gebratenes Filet vom Nordschwarzwälder Weiderind 33,00
 mit gebratenen Steinpilzen und Trüffelschaum

Gebratenes Ochsenskelette von der Metzgerei Glasstetter mind. 350g 44,00
 mit Karottenstampf, Rosmarinkartoffeln und Kräuterbutter

„Kulinariker“ Burger 160g 19,50
 Brioché Bun, Nordschwarzwälder Rinderhack, gebackener Kartoffelrösti, schwarze 320g 24,50
 Trüffelcrème & junger Blattspinat, dazu servieren wir Trüffelöl-Parmesan Pommes Frites



FISCHGERICHTE

Gegrilltes Thunfischsteak „Bleu“ 24,50
 mit asiatischem Gemüse, Wasabi, Ingwer und Soja

Lachstatar 24,50
 mit gebratenen Jakobsmuscheln, Avocado und Maracujavinaigrette



