

VEGETARISCHE GERICHTE

Pain rustical flambé „Albtäler Frühling“ <i>Naturhefe gereifter Dinkelteig mit zweierlei Spargel, Sauerrahm, Pfifferlingen und Pinienkernen zusätzlich mit Schwarzwälder Schinken</i>	12,50 + 1,00
Kartoffelmehlnöpfle <i>mit Bärlauch, Pinienkernen, Parmesan und Kirschtomaten</i>	13,50



DESSERTS

Café Gourmand <i>serviert mit kleinen Versuchungen</i>	8,50
Crème Brûlée von der Bourbon Vanille <i>mit einer Kugel Eis nach Wunsch</i>	6,50
„Dame Blanche“ <i>Vanilleeis mit heißer Valrhonasschokolade und Sahne</i>	6,50
„Heiße Liebe“ <i>Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne</i>	5,50
Eisspezialitäten <i>je Kugel</i>	1,20



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 <i>von der Bäckerei Fricke</i>	3,50
Linzerschnitte <i>von der Bäckerei Fricke</i>	3,50



Schwitzer´s Brasserie & Lounge

Etzenroter Str. 2
76337 Waldbronn
Telefon: 07243 35 48 50
info@schwitzers-brasserie.de



Besuchen Sie uns
auch auf Facebook:
facebook.com/
schwitzers-brasserie

www.schwitzers-brasserie.de
www.schwitzers.com

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.



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



SPEISEN & GETRÄNKE

SALATE

Unser Frühlingssalat <i>Blattsalate mit weißem Stangenspargel, getrockneten Tomaten, Apfel, Radieschen und Trüffelvinaigrette</i>	12,90
Kleiner Freiland-Salat <i>Mit karamellisierten Nüssen und hausgemachtem Joghurt dressing</i>	klein 5,90
Freiland-Salat „Crevettes“ <i>mit gebratenen Garnelen und Mango-Chilimarmelade</i>	klein 13,50 groß 17,00
Freiland-Salat „Brasserie“ <i>mit gebratener Pute, Schwarzwälder Speck, Parmigiano Reggiano, Croutons und Caesar Dressing</i>	klein 14,50 groß 18,00



SUPPEN

Karotten-Ingwer-Kokoschamsuppe <i>mit gebratenem Garnelen-Spieß</i>	6,50 10,50
Provenzalische Bouillabaisse <i>mit Safran und gebratenen Edelfischen</i>	14,00



FLEISCHGERICHTE

Hausgemachte Blutwurst <i>gebraten mit Selleriepüree, Apfel und Schalottenchutney</i>	Vorspeise 9,00 Hauptgang 16,00
Pain rustical flambé „Speck“ <i>Naturhefe gereifter Dinkelteig mit Sauerrahm, Speck und roten Zwiebeln</i>	9,50
„Brasserie“ Burger vom Nordschwarzwälder Weiderind <i>mit Cheddar-Käse¹, Tomaten, Bacon, Blattsalat, roten Schmorzwiebeln, Essiggurken, hausgemachtem Krautsalat, Süß- & Freilandkartoffel-Pommes und Sauerrahm</i>	160g 14,50 320g 19,50
Gebratenes Filet vom Nordschwarzwälder Weiderind <i>mit Frühlingskräuterpolenta und geschmolzenen Kirschtomaten</i>	33,00
Gebratenes Ochsenkotelette von der Metzgerei Glasstetter <i>mit Karottenstampf, Rosmarinkartoffeln und Kräuterbutter</i>	mind. 350g 44,00
Badischer Stangenspargel <i>mit Sauce Hollandaise, Kräuterflädle, La ratte Kartoffeln zusätzlich mit zwei Wiener Schnitzeln vom Simmentaler Kalb</i>	18,50 + 11,50



FISCHGERICHTE

Gegrilltes Thunfischsteak „Bleu“ <i>mit asiatischem Gemüse, Wasabi, Ingwer und Soja</i>	24,50
Lauwarmes Bio-Lachsfilet <i>auf Kartoffelmehlnöpfle mit Bärlauch und weißem Tomatenschaum</i>	19,50



APÉRITIF

Picon Bière <i>Orangenbitterlikör, Zitronensirup, Pilsner</i> ¹	0,3l	3,90	
White Port <i>Tonic Water</i> ⁵	5cl	5,50	
Lillet Rosé Royal <i>Lillet Rosé, Champagne Bollinger, Grapefruit</i> ⁴	0,1l	12,00	

Heitlinger Secco	0,1l	4,00	
Crémant de Loire Brut Rosé <i>Bouvet-Ladubay</i>	0,1l	6,00	

Pastis Henri Bardouin <i>Provence</i> ¹	5cl	5,00	
Pontarlier Anis „à l’Ancienne“ <i>Jura</i>	5cl	5,00	

Blanc <i>Eis, Orange</i> ⁴	5cl	5,00	
Rosé <i>Eis, Orange</i> ⁴	5cl	5,00	
Lillet Vive <i>Lillet Blanc, Tonic Water, Gurke</i> ^{4,5}	5cl	5,50	
Lillet Fizz <i>Lillet Blanc, Soda, Limette</i> ⁴	5cl	5,50	
Lillet Rosé Tonic <i>Lillet Rosé, Tonic Water, Limette</i> ^{4,5}	5cl	6,00	

„Traubensaft + Kohlensäure“ <i>Franz Keller-Schwarzer Adler</i> <i>Baden</i>	0,1l	4,50	
Kirsche & Tonic <i>Thomas Henry Cherry Blossom Tonic Water, Kirschnektar, Limette</i> ⁵	0,2l	4,50	
Monin Bitter & Tonic Water ^{1,5}	0,2l	5,00	

	0,1l	0,75l	
Riesling Sekt Brut <i>Klumppl</i> <i>Baden</i>			36,00
Brut Reserve <i>Reichsrat v. Buhl</i> <i>Pfalz</i>			39,00
Crémant de Loire Brut Rosé <i>Bouvet Ladubay</i> <i>Loire</i>		6,00	35,00

	0,375l	0,75l	1,5l	
Jacquesson Extra Brut 741		75,00		
Bollinger Special Cuvée Brut	49,00	79,00	165,00	
Bollinger Special Cuvée Brut Rosé	59,00	89,00	185,00	
Bollinger Brut Rosé		89,00	185,00	
Michel Arnould Brut Rosé Grand Cru		60,00		
2005 Bollinger La Grande Année		120,00		
2002 Bollinger R.D.		195,00		
2006 Dom Pérignon		160,00		

BLANC

	0,1l	0,25l	0,75l	
2016 Saugut <i>Fendt Weinfamilie</i> <i>Baden</i>	4,50	9,00	25,00	
2016 Riesling <i>Heitlinger</i> <i>Baden</i>	4,50	9,00	25,00	
2016 Riesling „Alte Reben“ <i>Andreas Laible</i> <i>Baden</i>			35,00	
2014 Riesling „Suez“ <i>Reichsrat v. Buhl</i> <i>Pfalz</i>			39,00	
2016 Riesling „Ungeheuer GG“ v. <i>Winning</i> <i>Pfalz</i>			54,00	
2016 Weißburgunder „ <i>Selektion Schwitzer’s Hotel am Park“</i> <i>Klumppl</i> <i>Baden</i>	4,90	9,80	27,00	
2016 Weißburgunder „Pulverbuck“ <i>Franz Keller Schwarzer Adler</i> <i>Baden</i>			39,00	
2016 Grauburgunder <i>Gregor & Thomas Schätzle</i> <i>Baden</i>	5,50	11,00	30,00	
2014 Grauburgunder „Kirchberg RS“ <i>Gregor & Thomas Schätzle</i> <i>Baden</i>			45,00	
2014 Chardonnay <i>Huber</i> <i>Baden</i>			49,00	
2016 „Passion à trois“ Schwitzer’s Grande Réserve <i>Heitlinger</i> <i>Baden</i>			49,00	
2016 Sauvignon Blanc I v. <i>Winning</i> <i>Pfalz</i>			39,00	

2016 Sauvignon Blanc Touraine „Le Bouc“ <i>Vincent Ricard</i> <i>Loire</i>	5,50	11,00	30,00	
2016 Pouilly-Fumé <i>Jonathan Pabiot</i> <i>Loire</i>			39,00	
2015 Bourgogne Chardonnay <i>Domaine d’Ardhuy</i> <i>Bourgogne</i>	6,00	12,00	37,00	
2014 Meursault „Les Pellans“ <i>Domaine d’Ardhuy</i> <i>Bourgogne</i>			65,00	
2014 Chassagne-Montrachet <i>Bernard Moreau</i> <i>Bourgogne</i>			59,00	
2015 Côtes du Rhône Blanc <i>Saint Cosme</i> <i>Rhône</i>			39,00	

2016 Verdejo <i>José Pariente, Rueda</i>			29,00	
2012 Acustic Blanc <i>Bodegas Acustic, Montsant</i>			39,00	

2014 Mullineux White <i>Swartland</i>			39,00	
--	--	--	--------------	--

ROSÉ

2017 Rosé „Les Gardettes“ <i>Château de Montfaucon</i> <i>Gard</i>	4,50	9,00	25,00	
2017 Rosé <i>Klumppl</i> <i>Baden</i>	4,90	9,80	27,00	

ROUGE

	0,1l	0,25l	0,75l	
2014 Cuvée „ <i>Selektion Schwitzer’s Hotel am Park“</i> <i>Heitlinger</i> <i>Baden</i>	7,00	14,00	39,00	
2013 Spätburgunder „Malterdingen“ <i>Huber</i> <i>Baden</i>			39,00	
2013 Spätburgunder „Alte Reben“ <i>Huber</i> <i>Baden</i>			49,00	
2012 Cuvée M <i>Klumppl</i> <i>Baden</i>			44,00	

ROUGE

2014 Merlot <i>Domaine de Moulines</i> <i>Pay’s d’Herault</i>	4,50	9,00	25,00	
2014 Bourgogne <i>Domaine d’Ardhuy</i> <i>Bourgogne</i>	7,00	14,00	39,00	
2013 Marsannay „Saint Urbain“ <i>Jean Fournier</i> <i>Bourgogne</i>			45,00	
2010 Château Jonqueyres <i>Bordeaux</i>	6,00	12,00	33,00	
2011 Château Bertineau Saint-Vincent <i>Lalande de Pomerol</i> <i>Bordeaux</i>			40,00	
2008 Baron de Brane <i>Margaux</i> <i>Bordeaux</i> <i>2d Vin de Château Brane-Cantenac</i>			45,00	
2005 Château Canon <i>1er Grand Cru Classé</i> <i>Saint-Emilion</i> <i>Bordeaux</i>			128,00	
2006 Château Léoville-Poyferré <i>2d Cru Classé</i> <i>Saint-Julien</i> <i>Bordeaux</i>			99,00	
2015 Côtes du Rhône „Selection Syrah“ <i>Saint Cosme</i> <i>Rhône</i>			34,00	
2014 Châteauneuf du Pape <i>La Bastide Saint-Dominique</i> <i>Rhône</i>			48,00	
2010 Côtes du Marmandais „Chante Coucou“ <i>Elian da Ros</i> <i>Sud-Ouest</i>			44,00	
2016 Minervois „La Nine“ <i>Jean-Baptiste Sénat</i> <i>Languedoc</i>			39,00	
2012 La Grange des Pères <i>Laurent Vaillé</i> <i>Pays d’Oc</i>			99,00	

2014 Solabal Crianza <i>Rioja</i>	6,50	13,00	35,00	
2008 Gaudium <i>Marqués de Cáceres</i> <i>Rioja</i>			59,00	
2010 Roda I Reserva <i>Rioja</i>			68,00	
2014 Val Sotillo Crianza <i>Ribera del Duero</i>			39,00	
2013 Mauro <i>Tierra de Castilla</i>			50,00	
2009 Pintia <i>Toro</i>			60,00	

2014 Barbera d’Alba „Vigna Martina“ <i>Elio Grasso</i> <i>Piemonte</i>			48,00	
2013 Barolo „Dagromis“ <i>Angelo Gaja</i> <i>Piemonte</i>			89,00	
2013 Rosso di Montalcino <i>Pian dell’Orino</i> <i>Toscana</i>			59,00	
2013 Tignanello <i>Antinori</i> <i>Toscana</i>			99,00	

2012 Syrah „Bush Vines“ <i>Kloof Street</i> <i>Swartland</i>	6,00	12,00	33,00	
2014 Pinotage <i>Kanonkop</i> <i>Stellenbosch</i>			55,00	

VIN DOUX NATUREL | LIKÖRWEIN

1998 Rivesaltes Ambré „17 Ans“ <i>Parcé Frères</i> <i>Roussillon</i>	5,50	42,00		
---	-------------	--------------	--	--

EAU DE VIE | DIGESTIF

Mirabelle	3,50	6,80	
Vieille Prune	3,50	6,80	
Poire Williams <i>Kirsch</i>	3,70	7,00	
Framboise	3,80	7,20	
Marc de Gewürztraminer	3,50	6,80	
MARC DE BOURGOGNE <i>Albert Morot</i>	4,00	7,50	
Cognac De Luze VSOP ¹	4,00	7,50	
Cognac De Luze XO ¹	8,00	15,00	
Calvados Pays D´Auge Vieille Réserve <i>Christian Drouin</i>	5,00	9,50	
Chartreuse V.E.P. ¹	6,50	12,00	

BIER | FRISCH GEZAPFT

Hoepfner Pilsner	2,40	3,50	4,90	
Hoepfner Weizen		3,70	4,90	

BIER | FLASCHE

Hoepfner Grape ^{3,4,7}	3,50			
Augustiner Export Edelstoff			4,90	
Hoepfner Kristallweizen			4,90	
Hoepfner alkoholfrei Pilsner	3,50			
Hoepfner alkoholfrei: Weizen Zitronenweizen ^{3,7}			4,90	

TEINACHER MINERALWASSER

Medium Still	1,90	4,90	
Classic		4,90	

SOFTDRINKS

Thomas Henry Tonic Water ⁵ Ginger Ale ¹ Bitter Lemon ⁵		2,90	
Thomas Henry Spicy Ginger Ale ¹		3,20	
Fever Tree Mediterranean ⁵		3,70	
Coca Cola ^{1,2} Coca Cola Zero ^{1,2,3,7} Coca Cola Light ^{1,2,3,7}		2,90	
Fanta ^{1,3,4} Mezzo Mix ^{1,2,3,4} Sprite ^{3,4}		2,90	
Proviant Berlin Biolimonade Zitrone-Ingwer Orange Rhabarber		3,70	
HoLi (<i>Hopfenlimonade</i> von <i>Hoepfner</i>)		3,70	
AFRI Cola Bluna		2,90	

EISTEE | SELBST GEMACHT

Earl Grey-Johannisbeer-Ingwer Grüntee Guave-Apfel-Minze	3,20	5,80	
--	-------------	-------------	--

FRUCHTSÄFTE | NIEHOFFS VAIHINGER

Orangensaft Traubensaft Schwarzer Johannisbeernektar	2,90		
Sauerkirschnektar Maracujanektar			
Saftschorle <i>mit Teinacher Classic</i>	2,90	5,00	

APFELSAFT | OBSTHOF WENZ

Apfelsaft naturtrüb <i>pur</i>	2,90	5,00	
Apfelschorle naturtrüb <i>mit Teinacher Classic</i>	2,90	5,00	

KAFFEESPEZIALITÄTEN | HERZOGKAFFEE

Espresso		2,50	
Espresso Macchiato		2,70	
Filterkaffee <i>handgebrüht</i>		3,00	
Cappuccino		3,20	
Kännchen French Press	300 ml	5,90	
Espresso Doppio		3,50	
Galão		3,90	
Irish Coffee ¹		5,00	