



vorspeisen

kaltschale oder tagessuppe , je nach wetter, frisch und einmalig im geschmack	6.50
unser salat ist ein genuss, verfeinert mit herrlichen kräutern aus unserem garten, vegetarisch	6.50
einmalig und unverwechselbar, crème brûlée von der gänseleber* im weckglas	16.50
creme brûlée fromage , mit salatbouquet, vegetarisch, wieder für sie da!	9.50
bio rindercarpaccio , der klassiker mit öl aus unserer pfaffenkeller manufaktur	19.50
dreierlei fischcarpaccio (wildfang und MSC), limettenezesten und -saft sowie unser hauskräuteröl	15.50
lachscarpaccio* (MSC), limettenezesten und -saft sowie unser hauskräuteröl	15.50

hauptgang varianten mit fleisch

bio rinderfilet 200gr, dazu feines gemüse und herrliches kartoffelgratin	39.00
rinderfilet* 250gr, dazu feines gemüse und herrliches kartoffelgratin	39.00
bio rumpsteak* 200gr, hausgemachte kräuterbutter, ratatouille und polentarauten begleiten es	29.00
lamm* im tramezzini-kräutermantel, essenz von der haussauce, gemüse und herzoginkartoffeln	30.00
pfaffenkeller läberli* (rinderleber 200 gr.) mit richtiger bräglete s' het solange's het!	21.00
dreierlei filet (puten-*, schweine- und rinderfilet) dazu kirschen-schoggi-chili-sauce, ratatouille, herzoginkartoffeln	29.00
bio rinderspieß , mit großem salatteller	25.00

hauptgang varianten zum thema geflügel

marinierter geflügelspieß* , mit großem salatteller	21.00
saftige hähnchenbrust* gefüllt mit friskäse, getrocknete tomaten aus unserer manufaktur, landschinken, salbei, das ganze liegt auf ratatouille mit polentarauten - ein hit für sich!	21.00
hähnchenbrust* – raftig, mit tomaten, mozzarella und unserem hauspesto bleget dazu ratatouille mit polentarauten, sommerlich leicht und lecker	21.00

hauptgang varianten zum thema wildfisch (nur filet und MSC)

saibling mit haut , limettenschausauce, basmatireis, sommergemüse begleiten ihn	25.00
edelfischteller mit lachs, zander, saibling, limettensauce mit feinem gemüse	30.00
lachsschnitte mit limettenschaumsauce auf ratatouille, basmatireis	22.00
fischspeiß , mit großem salatteller	20.00

für unsere vegetarier – vegi mal kreativ

hausgemachte frische teigtaschen , frisch gefüllt, je nach variante des tages	18.00
gemüsestrudel , zartes gemüse in einer buttersauce begleiten ihn	18.00
hausgemachte frische fusiloni , aus hartweizengriess, mit ganz fein geschnittenem gemüse	18.00
grosser salatteller ist ein genuss, gemüsevariationen, verfeinert mit herrlichen kräutern aus unserem garten, mit früchten der saison angepasst und mit unserer hausmachersauce	15.00

herzlich willkommen und e guete wünscht ihnen das ganze pfaffenkellerteam

da wir ein bio- und slowfood-betrieb sind, werden alle produkte frisch und aus der region zubereitet. wir haben keinerlei e-, farb- oder konservierungsstoffe im essen. mit * gekennzeichnete produkte sind nicht bio. **Bioland DE-öko-006 AbCert**



dessert

himbeer sahnertörtchen , so richtig erfrischend, leicht und locker	8.50
creation domenic - basilikummousse mit fruchten frisch aus dem garten	9.00
creation domenic - limettenmousse mit fruchten frisch aus dem garten	9.00
pfaffenkellercreationen - kühle, feine und sehr edle dessertvariationen aus unserem hause	15.00
käseteller , herrliche hart- und weickäseauswahl mit hausbrot	15.00

„eiszeit – hausgemachte eisvariationen“

sorbet , drei kugeln, immer nur eine sorte pure frucht – einmalig!	9.50
eiscafé - ihr liebling und hit im sommer 2010	10.50
beerenbecher , mit hausgemachtem eis	10.50
schwarzwaldbecher , schwärzwälder torte in eisform, ein hit für sich!	10.50
schwarzwaldbecher , schwärzwälder torte in eisform mit kirschnaps	13.50
grosse hausgemachte feine kuchen- und tortenauswahl	ab 3.00 bis 4.00
portion sahne	0.50

dessert einmal anders, flüssiges gold!

weingut schloss ortenberg, eiswein vom klingelberger-riesling 2001	5 cl 8.50
weingut schloss ortenberg, beerenauslese von der scheurebe 2005	5 cl 6.50

herzlich willkommen und e guete wünscht ihnen das ganze pfaffenkellerteam

da wir ein bio- und slowfood-betrieb sind, werden alle produkte frisch und aus der region zubereitet. wir haben keinerlei e-, farb- oder konservierungsstoffe im essen. mit * gekennzeichnete produkte sind nicht bio. **Bioland DE-öko-006 AbCert**