

# Kleine Schweiz

## DAS RESTAURANT IM GRÜNEN

Speisekarte  
Winterfeier  
Meister Lampe  
15. Februar 2026

### Vorweg zur Auswahl:

Schwäbische Flädlesuppe  
Bergkäsesuppe | Speck-Grissini  
Gebratene Riesengarnelen | Gemüsesalat | Zitronenmajo  
Gratinierter Ziegenkäse | Honig | Salat Balsamico | Croutons

### Mittendrin zur Auswahl:

Gefülltes Schweineschnitzel Cordon bleu  
oder  
Gebratene Maispouardenbrust | Champignonrahmsauce  
oder  
Schweinerückensteak | Pfefferrahmsauce  
oder  
Angus Rumpsteak | Kräuterbutter  
oder  
Wiener Schnitzel | Kalbsrücken  
oder  
Gebratenes Lachsfilet | Tomatenbutter  
oder  
Sauerbraten Rheinische Art | Kartoffelklöße | Apfelmus & Preiselbeeren  
oder  
Vegetarisches aus Tagesangebot

Zu allen Gerichten reichen wir:  
Bunte Blattsalate Joghurtdressing  
Pomm Fritz | Gebratene Kräuterdrillinge | Rösti | Kroketten  
\*\*\*\*\*

### Hintendran:

Cantuccini Creme | Fruchteis  
Creme brulee | Himbeersorbet  
Vanilleeiscreme | Heiße Kirschen

Wir wünschen guten Appetit und einen schönen Tag

# Kleine Schweiz

## DAS RESTAURANT IM GRÜNEN

Speisekarte zur Auswahl

Frühlingsfest

Spargel - Osterhase

15. MAI 2026

### Vorweg:

Schwäbische Flädlesuppe  
Kuhlendahler Spargelcremesuppe  
Gebratene Riesengarnelen I Spargelsalat  
Gratinierter Ziegenkäse I Honig I Salat Balsamico I Croutons

### Mittendrin:

Gefülltes Schweineschnitzel Cordon bleu

oder

Angus Rumpsteak I Kräuterbutter

oder

Wiener Schnitzel I Kalbsrücken

oder

Gebratenes Lachsfilet I Tomatenbutter

oder

Vegetarisches aus Tagesangebot

Zu diesen Gerichten reichen wir:

Bunte Blattsalate Joghurtdressing

Pomm Fritz I Gebratene Kräuterdrillinge I Rösti I Kroketten

\*\*\*

Kuhlendahler Stangenspargel I Holländische Soße I Butter

Drillinge

Mit einer gemischten Schinkenbeilage

Mit einem Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken

\*\*\*\*\*

### Hintendran:

Tante Mopsis Schokopudding I Crumble I Fruchteis

Schoko-Creme brulee I Himbeersorbet

Vanilleeiscreme I Heiße Kirschen

Wir wünschen guten Appetit und einen schönen Tag

# Kleine Schweiz

## DAS RESTAURANT IM GRÜNEN

Speisekarte zur Auswahl  
Sommerfest ohne Spargel  
Er & Ich  
15. MAI 2026

### Vorweg:

Schwäbische Flädlesuppe  
Paprika-Tomatensuppe | Lachsgrissini  
Gebratene Riesengarnelen | Antipasti | Aioly  
Gratinierter Ziegenkäse | Honig | Salat Balsamico | Croutons

### Mittendrin:

Gefülltes Schweineschnitzel Cordon bleu  
oder  
Angus Rumpsteak | Kräuterbutter  
oder  
Wiener Schnitzel | Kalbsrücken  
oder  
Gebratenes Lachsfilet | Tomatenbutter  
oder  
Schweinerückensteak | Pfefferrahmsoße  
oder  
Entrecote vom Kalb (300g) | Café de paris Butter  
oder  
Vegetarisches aus Tagesangebot

Zu diesen Gerichten reichen wir:  
Bunte Blattsalate Joghurtdressing  
Pomm Fritz | Gebratene Kräuterdrillinge | Rösti | Kroketten  
\*\*\*\*\*

### Hintendran:

Tante Mopsis Schokopudding | Crumble | Fruchteis  
Schoko-Creme brulee | Himbeersorbet  
Vanilleeiscreme | Heiße Kirschen

Wir wünschen guten Appetit und einen schönen Tag

# Kleine Schweiz

## DAS RESTAURANT IM GRÜNEN

Speisekarte zur Auswahl

### HERBSTFEST

Ohne die Gans

15. Oktober 2026

#### Vorweg:

Schwäbische Flädlesuppe

Bergkäsesuppe | Speckgrissini

Gebratene Riesengarnelen | Rote Bete Fregola | Trüffel-Majo

Gratinierter Ziegenkäse | Honig | Salat Balsamico | Croutons

#### Mittendrin:

Angus Rumpsteak | Kräuterbutter

oder

Wiener Schnitzel | Kalbsrücken

oder

Schweinerückensteak | Pfefferrahmsoße

oder

Gebratenes Zanderfilet | Pommery-Senfbutter

oder

Entrecote vom Kalb (300g) | Café de paris Butter

oder

Sauerbraten Rheinische Art | Kartoffelklöße | Apfelmus & Preiselbeeren

oder

Vegetarisches aus Tagesangebot

Zu diesen Gerichten reichen wir:

Bunte Blattsalate Joghurtdressing

Pomm Fritz | Gebratene Kräuterdrillinge | Rösti | Kroketten

\*\*\*\*\*

#### Hintendran:

Cantuccini Creme | Fruchteis

Schoko-Creme brulee | Himbeersorbet

Vanilleeiscreme | Heiße Kirschen

Wir wünschen guten Appetit und einen schönen Tag

# Kleine Schweiz

## DAS RESTAURANT IM GRÜNEN

Speisekarte zur Auswahl  
WEIHNACHTSFEIER  
Fa. NIKOLAUS  
15. Dezember 2026

### Vorweg:

Schwäbische Flädlesuppe  
Bergkäsesuppe | Speckgrissini  
Gebratene Riesengarnelen | Rote Bete Fregola | Trüffel-Majo  
Gratinierter Ziegenkäse | Honig | Salat Balsamico | Croutons

### Mittendrin:

Knusprige Gänsebrust | Thymianjus | Bratapfel  
Rotkohl | Kartoffelklöße  
oder  
Angus Rumpsteak | Kräuterbutter  
oder  
Wiener Schnitzel | Kalbsrücken  
oder  
Gefülltes Schweineschnitzel | Cordon bleu  
oder  
Maispoulardenbrust | Champignonrahmsauce  
oder  
Gebratenes Lachsfilet | Zitronen-Rosmarinbutter  
oder  
Entrecote vom Kalb (300g) | Café de paris Butter  
oder  
Vegetarisches aus Tagesangebot

Zu diesen Gerichten reichen wir:  
Bunte Blattsalate Joghurtdressing  
Pomm Fritz | Gebratene Kräuterdrillinge | Rösti | Kroketten  
\*\*\*\*\*

### Hintendran:

Cantuccini Creme | Fruchteis  
Zwetschgenröster | Mandelcrumble | Vanilleeiscreme  
Schoko-Creme brulee | Himbeersorbet

Wir wünschen guten Appetit und einen schönen Tag