

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 Maispoulardenbrust | Champignonrahmsoße
oder
Schweinerückensteak | Pfefferrahmsoße
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 | Krokettens

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 | Spargelsalat

Gratinerter Ziegenkäse | Honig | Salat Balsamico | Croutons

Mittendrin:

Gefülltes Schweineschnitzel Cordon bleu

oder

Angus Rumpsteak | Kräuterbutter

oder

Wiener Schnitzel | Kalbsrücken

oder

Gebratenes Lachsfilet | Tomatenbutter

oder

Vegetarisches aus Tagesangebot

Zu diesen Gerichten reichen wir:

Bunte Blattsalate Joghurtdressing

Pomm Fritz | Gebratene Kräuterdrillinge | Rösti | Kroketten

Kuhlendahler Stangenspargel | Holländische Soße | Butter

Drillinge

Mit einer gemischten Schinkenbeilage

Mit einem Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken

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
Sommerfest ohne Spargel
Er & Ich
15. MAI 2026

Vorweg:

Schwäbische Flädlesuppe
Paprika-Tomatensuppe | Lachsgrissini
Gebratene Riesengarnelen | Antipasti | Aioli
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 | Krokett

Hintendran:

Tante Mopsis Schokopudding | Crumble | Fruchteis
Schoko-Creme brûlée | 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

Gratinerter 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 | Krokettens

Hintendran:

Cantuccini Creme | Fruchteis

Schoko-Creme brûlée | 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 | Champignonrahmsoße
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 | Krokett

Hintendran:

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

Wir wünschen guten Appetit und einen schönen Tag