



Herzlich Willkommen im
Restaurant „Beim Schweitzer“!

Vorspeisen . . .

oder für den kleinen Hunger

Bruschetta - Geröstetes Brot mit Steinpilz-Tomatenmousse und Oliven	e.A.	€ 7,50
6 Weinbergschnecken in Knoblauchbutter		€ 11,00
Matjestatar auf Reibekuchen	g.D.	€ 13,00
Riesengarnelen aus der Schale in Knoblauchbutter		€ 19,00
Steinpilzmaultäschchen mit gerösteten Sonnenblumenkernen „méditerrané“	e.A.H.	€ 11,50
Tafelspitzcarpaccio lauwarm serviert mit Tomatenwürfeln und Lauchzwiebeln		€ 14,00

Als kleine Aufmerksamkeit des
Küchenchefs servieren wir zu allen
Hauptgerichten eine Tafelspitzkraftbrühe.
Schön, dass Sie bei uns sind – vielen Dank
für Ihren Besuch!

Immer lecker...

Tagessuppe
Roastbeef rosa gebraten
Kalt serviert mit Remouladensauce
und Bratkartoffeln
€19,50

Tagessuppe
Zart-milde holländische Matjesfilets nach
„Hausfrauenart“ mit Bratkartoffeln
€ 20,00

Tagessuppe
Kernige Ochsenbrust mit Meerrettichsauce,
Preiselbeeren, Bratkartoffeln und Speckwürstling
€ 21,50

Zu allen Hauptgerichten reichen wir
eine Tagessuppe!

Fisch & Meeresfrüchte

Riesengarnelen aus der Schale mit Zucchini-Tomaten-
würfeln auf Spaghetti mit einem Hauch von Chili A.G. €28,00

Salatplatte mit Joghurtdressing
und gebratenen Edelfischen, Riesengarnele -
Zander - Rotzungenfilet a. € 23,00

Zanderfilets in Mandelbutter,
Salzkartoffeln und Salatteller H.G. € 27,50

Rotaugefilets aus dem Bodensee, paniert und
in Butter gebraten, Remouladensauce, Salzkartoffeln
und Salatteller A.C.D.G.J. € 25,00

Bachsaiblingfilets in Zitronenbutter mit Salzkartoffeln
und Salatteller a. € 29,50

Kalb & Rind

Cordon Bleu vom Kalbsrücken
mit Bratkartoffeln und feinem Gemüse A.C.G. € 31,00

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken mit Preiselbeeren,
Pommes Frites und Salatteller A.C.G. € 28,50

Rumpsteak vom Premium Rind
mit Zwiebeln aus der Pfanne,
Bratkartoffeln und Salatteller g. € 33,00

Filetsteak vom Premium Rind „Madagaskar“
mit dreierlei Pfeffer in Cognacrahm,
Bratkartoffeln und Salatteller g. € 39,00

Tafelspitz mit Meerrettichsauce, Preiselbeeren,
Salzkartoffeln und feinem Gemüse g. € 24,50

Kalbsleber mit Äpfeln und Zwiebeln
auf Blattspinat, Kartoffelpüree g. € 26,00

Saure Kalbsnierchen mit Kartoffelpüree
und Salatteller g. € 26,00

Schweitzer's Schlemmertöpfe

Rinderfiletspitzentopf

A.C.G.

Filetspitzen in einem pikanten süß-scharfen Chilirahm,
Butterspätzle und Salatteller € 33,00

Pfeffertopf

Schweinelendchen in Pfefferrahm

A.C.G.

mit Cognac abgelöscht auf Butterspätzle, Salat € 23,50

Pute

Salatplatte mit gebratenen Putenbrustscheiben,
Joghurtdressing

a. € 18,00

Putengeschnetzeltes mit exotischen Früchten

in Curryrahm, Reis und Salatteller

a. € 23,00

Schwein

Paniertes Schweineschnitzel in Butterschmalz

gebraten, Pommes Frites und Salatteller A.C.G. € 21,00

Schweinerückensteak „Allgäuer Art“ mit Zwiebeln,

Tomaten und Bergkäse überbacken,

Kartoffeln und feinem Gemüse

a. € 22,50



Vegetarische Gerichte

Käsespätzle mit Zwiebeln
und grünem Salat mit Vinaigrette A,C,G. €16,50

Gemüseplatte
mit Allgäuer Bergkäse überbacken G. € 18,00

Rahmblattspinat mit zwei Spiegeleiern
und Kartoffelpüree C,G. € 16,50

Zwei hausgemachte Lachsmaultaschen
in Butter sautiert mit Tomaten-Zucchini-
Olivenwürfeln C,D,G. € 20,00



Dessert-Karte

vanilleeis mit heißem Espresso	G.	€ 6,00
Apfelküchle mit vanilleeis Zimt und Zucker	A,G	€ 8,50
Walnusseis mit in Rum eingelegten Früchten	G,H.	€ 9,50
Johannisbeersorbet mit Crème de Cassis		€ 8,50
Rote Grütze auf vanilleeis mit flüssiger Sahne	G.	€ 7,50

Vanilleeis „Blonder Engel“
mit Eierlikör und Sahne

C,G.

€ 7,50

Duo von Espresso und Honig-Willi

€ 6,50

Allergene

A=Glutenhaltiges Getreide

C=Eier

D=Fisch

G=Milch, Milchprodukte

H=Schalenfrüchte

J=Senf

N=Schwefeldioxid

Farbstoffe

G=geschwärzt

Alle Preise inkl. 19 % Mehrwertsteuer

