

Speisekarte

Maultaschen-/ Frittaten-/ Grießnockerlinsuppe	3,90
Hochzeitssuppe mit Maultaschen, Grießnockerln und Flädle	4,90
Kartoffelrahmsuppe mit Speckwürfeln ³ oder Shrimps	4,90
Shrimps-Pfännchen Tomatenwürfel, Basilikum, mit Sc. Hollandaise gratiniert	8,50
Wurstsalat mit Ei, Gurke, Tomate, Walnussdressing und Wurzelbrot	7,90
Straßburger Wurstsalat mit Käse, Ei, Gurke, Tomate und Wurzelbrot	8,90
Zwei Garnelenspieße mit Knoblauch-Cocktail-Dip, Reibekuchen, Farmersalat	8,90
Feldsalat mit gebratene Speckwürfeln ³ und Brotcroutons	8,90
Feldsalat mit Puten-Streifen in Olivenöl gebraten und Mangodip ⁴	10,90
Feldsalat mit Lachsforellenfilet in Olivenöl gebraten und Mangodip ⁴	14,90
Feldsalat mit gebratenen Riesengarnelen und Tomatenpesto ⁴ und Mangodip ⁴	14,90
Feldsalat als Beilage	3,90
„Tiroler Jausenbrett“ Bündnerfleisch ³ , Tiroler Speck ² , Kamin Wurzer ^{1,2,3} , Rahmkäse, Bauernbratwurst ^{1,3} , Salami ^{1,2,3} , Wurzelbrot, Malz-Parisienn-Brot	11,50
Bündner Fleisch ³ „Eden Roc Cote Azur“ angemacht mit Olivenöl, Zitrone, dazu Wurzelbrot, Malz-Parisienn-Brot, Butter	13,90
Lachs-Tartare „Entlebuch“ dazu Reibeküchlein, Schmand und Feldsalat angemacht mit Salz, Pfeffer, Dill, Schalotten, Limettensaft, Olivenöl	13,90
Lauwarmer Meeresfrüchte-Lachs-Salat Riesengarnelen, Shrimps, Lachs, Lachsforelle, Champignons, Sellerie in der Pfanne sautiert an Balsamico-Olivenöl-Dressing mit Wurzelbrot, Malzparisienn-Brot, Butter	13,90
„St.Moritzer Apero Teller“ Riesengarnelen/Lachs mit Pesto-Mango-Dip, Bündnerfleisch ³ , Räucherlachs, Bergsalami ^{2,3} , Parmesan, Reibeküchle, Balsamico Essig, Olivenöl, Butter und Wurzelbrot, Parisienn-Brot	14,90
Beefsteak Tatare „Le Beau Rivage Lausanne“ angemacht mit Cognac, Zwiebelwürfel, Kapern, Gurkenwürfel, Eigelb, Ketchup, Senf, Salz, Cayennepfeffer, dazu servieren wir Toastbrot, Butter und Pommes Frites	15,90
Le Duo Tartar „Johannes“ Duo von Rinder und -Lachs-Tartar an Reibeküchlein, Schmand, Feldsalat, dazu Butter und Toastbrot	16,90
Flammkuchen mit Champignons, Tomaten und Käse	7,50
Flammkuchen mit Speck ¹ , Zwiebeln und Käse	7,50
Flammkuchen mit Salami, Schinken ^{1,2,3} und Emmentaler Käse	7,50
Flammkuchen mit Äpfeln, Calvados und Zimtucker	7,50
Bandnudeln mit Steinpilzrahmsöble	8,90
Trüffel Pommes	7,90
Feine Kalbsbratwürste ^{1,2,3} mit Kartoffelknödel und Apfelrotkraut	8,90
Appenzeller Käsespätzle mit Appenzeller Käse, Zwiebelschmelze und Feldsalat	8,90

Reibeküchlein mit Emmentaler Käse überbacken und Feldsalat	8,90
Maultaschen ^{1,2,3} mit Steinpilzsöble und Feldsalat	8,90
„Hähnchenkörbli“ Panierte Hähnchenbrustfilet, Gebackene Hähnchenschlegel, Chicken Wings, Pommes Frites, im Körbchen dazu Mangodip ⁴	8,90
Alpencheeseburger (120g) mit Pommes Frites, Bacon ^{2,3} Sc. Bearnaise, Farmersalat	8,90
Surf & Turf-Burger (120g Riesengarnelen) Pommes Frites, Sc.Bearnaise, Farmersalat	11,90
Siedfleisch (v. Rind) mit Meerrettichsoße dazu Preiselbeeren und Kartoffelgratin	14,90
Duo von Schweinefilet mit Steinpilzsöble, Sc.Bearnaise und hausgemachten Spätzle	15,90
Fischsuppe mit Lachs, Lachsforelle & Riesengarnelen im Safransud & Knoblauchtoast	10,90
Lachsforellenfilet (Fischzucht Zordel) an Hummerschaum mit Rahmnüdeli	19,90
Riesengarnelen an Hummerschaum mit Rahmnüdeli	19,90
Hausgemachte Nüdeli mit Trüffel und Riesengarnelen an Champagner Söble	22,90
Züricher Sahnegeschnetzeltes (vom Kalb) mit hausgemachten Reibeküchlein	19,90
Zartes Rumpsteak mit Steinpilzsahne und Rahmnüdeli	22,90
Zwiebelrostbraten mit hausgemachten Spätzle	21,90
Kalbsschnitzel „Old Swiss House Luzern“	22,90
Rezept meines Lehrmeisters „Günther Renz Luzern“, dünnes zartes Kalbfleisch mit Ei, Parmesan in Weißbrot gewendet, in Butterschmalz gebraten mit Rahmnüdeli	
Kalbsrückensteak an Apfel-Calvados-Rahmsöble mit Nüdeli	22,90
Lammedallions mit Provincalsöble, Zucchini und Kartoffelgratin	22,90
Kalbsfilet mit Morchelrahmsöble und hausgemachte Nüdeli	25,90
Flambiertes Filetsteak mit Pfefferrahmsöble und Pommes Frites	25,90
„Gourmet Spieß“	27,90
Rinderfilet, Kalbsrücken, Riesengarnelen, Bacon, Zwiebel, Zucchini, Paprika auf dem Spieß flambiert, mit Soßentrianon, Paprika-Dip, Antipasti und Pommes Frites	
„Walliser Raclette“ (<i>wir reichen nach bis Sie stoppen</i>)	13,90
mit Speck ^{2,3} aus den Savoyer Alpen, Mixed Pickles, dampfende Gschwellti (Pellkartoffeln) und Wurzelbrot	
Käsefondue „Appenzell“ (<i>für 2 Personen</i>)	pro Person 13,90
mit frischen Baquettewürfeln, Mixed Pickles, Pellkartoffeln, dazu servieren wir ein Kirschwasser	
Fondue „Bourgogne“ (<i>für 2 Pers. mit heißem Öl</i>) 5 Soßen, Mixed Pickles, Kartoffelgratin, Pommes Frites	
mit 175g Rinderfilet & 175g Pute	pro Person 18,90
mit 350g Rinderfilet	pro Person 21,90
Fondue „Chinoise“ (<i>für 2 Pers. mit Fleischbrühe</i>) 5 Soßen, Mixed Pickles, Kartoffelgratin, Pommes Frites	
mit 175g Rinderfilet & 175g Pute	pro Person 18,90
mit 350g Rinderfilet	pro Person 21,90
mit 175g Lachs und 175g Riesengarnelen	pro Person 21,90

Goldi`s Stadl Imbisskartle *(für den kleinen Hunger bis 18.00 Uhr)*

Gulaschsuppe mit Wurzelbrot	4,50
Bratwurst ^{1,2} mit Brötchen	3,00
Rote Wurst ^{1,2} mit Brötchen	3,00
Currywurst ^{1,2} mit Brötchen	3,50
Currywurst ^{1,2} mit Pommes Frites	6,00
Fleischkäse ^{1,2} mit Zwiebeln und Pommes Frites	6,50
Pommes Frites	2,50
Schaschlik mit Brötchen	4,90
Schaschlik mit Pommes Frites	7,40
Gyrosteller ² (vom Schweinefilet) mit Tzatziki, Pommes Frites und Krautsalat	9,90

Hausgemachte Maultaschen

Hausgemachte Maultaschen gebacken ^{1,2} mit Ei und Feldsalat	7,90
Hausgemachte Maultaschen ^{1,2} geschmolzt mit Zwiebeln und Feldsalat	7,90
Hausgemachte Maultaschen ^{1,2} mit Steinpilzsöble und Feldsalat	8,90



Dessert

Crème brûlée mit frischen Früchten, Himbeer-Coulis und Vanille-Eis	5,50
Weißes Schoko-Mousse mit Schattenmorellen Himbeer-Sorbet	5,50
Warmer Apfelstrudel mit Rum-Vanillesoße und Vanille-Eis	5,50
Panna Cotta mit heißen Schattenmorellen und Gourmet-Eis	5,50
Wiener-Kaiserschmarrn dazu Apfelmus und Vanille-Söble Vanille-Eis	5,90
Warmes Schokoladentörtchen mit Vanillespiegel und Himbeer-Sorbet	6,50
Zwetschgenknödel mit Vanille-Söble und Gourmet-Eis	6,50
3 Kugeln Weiße Schokolade-Waldfrucht-Eis mit Waldfrüchten	5,50

Eiscreme aus laktosefreier Milch mit weiße Schokolade-Geschmack, verfeinert mit köstlicher Heidelbeer-Himbeersauce

Heißgetränke

Winzerglühwein	3,00
Glühwein mit Schuss (Amaretto oder Rum oder Grand Marnier)	4,00
Kinderpunsch	2,50
Espresso*	2,50
Haferl Kaffee* / Espresso Macchiato*	2,80
Haferl Cappuccino* / Haferl Milchkaffee* / Latte Macchiato*	3,20
Haferl Tee (Schwarz- und Pfefferminztee)	2,70
Haferl Schokolade mit Sahne	3,00
Haferl Schokolade mit Amaretto oder Eierlikör und Sahne	3,50

*Koffeinhaltig ** mit Farbstoff



Getränke

Gourmet Mineralwasser 0,25l - <i>Bad Liebenzeller</i>	2,80
Gourmet Stilles Wasser 0,25l - <i>Bad Liebenzeller</i>	2,80
Gourmet Mineralwasser 0,75l - <i>Bad Liebenzeller</i>	5,50
Johannisbeerschorle Gourmet 0,25l - <i>Bad Liebenzeller</i>	2,80
Apfelschorle Gourmet naturtrüb 0,25l - <i>Bad Liebenzeller</i>	2,80
Fl. Coca Cola / Fl. Coca Cola light 0,33l	3,30
Fl. Frucade 0,33l	3,00
Fl. Spezi 0,33l	3,30
Red Bull 0,25l Dose	4,00
Pfirsichnektar 0,2l	3,50
Maracujanektar 0,2l	3,50
Orangensaft 0,2l	3,00

Biere

Eisgold Bier vom Fass 0,3l - <i>Brauhaus Pforzheim</i>	3,30
Radler vom Fass 0,3l - <i>Brauhaus Pforzheim</i>	3,30
Fl. Hefeweizen 0,5l - <i>Brauhaus Pforzheim</i>	3,80
Fl. Alkoholfreies Hefeweizen 0,5l - <i>Brauhaus Pforzheim</i>	3,80
Fl. Alkoholfreies Pils 0,5l - <i>Brauhaus Pforzheim</i>	3,80
Fl. Ratskeller Pils 0,33l - <i>Brauhaus Pforzheim</i>	3,30
Fl. 1888 Naturtrüb 0,33l - <i>Brauerei Ketterer</i>	3,30

Long Drinks 4cl

Jägermeister mit Energy	6,50
Wodka mit Energy / Orange	6,50
Jack Daniels Cola* / Bacardi Cola* / Gin Tonic	6,50

Kurze 2cl

Jägermeister oder Averna	3,00
Williams von Schladerer	3,50
Williamine von Morand	6,50
Grappa Brunello	4,00
Goldi`s Muttermilch (Vanille-Likör mit Zimt)	2,00

*Koffeinhaltig ** mit Farbstoff

Weißweine

Riesling halbtrocken 0,25l WG Christian Häußermann 2017, fruchtbetonter Riesling	5,50
Riesling trocken 0,25l Weingut Plag 2017, frische Aromen nach Weinbergspfirsich	5,50
Weißburgunder trocken 0,25l Weingut Plag 2017, Ananas-Aprikosen-Aroma	5,50
Riesling trocken 0,75l Weingut Philip Plag 2017, lebendige säure, Pfirsicharoma	22,90
Grauburgunder trocken 0,75l Weingut Häußermann 2017, Früchte Aromen	22,90
Sauvignon Blanc 0,75l WG Häußermann 2017, Stachelbeere, Cassis, Holunder	22,90
Chardonnay trocken 0,75l WG Häußermann 2017, vollmundig, Duft nach Äpfeln	22,90
Gewürztraminer 0,75l WG Plag 2017, Duft nach Rosenblüten, zartes Muskatbukett	22,90
Auxerrois milder Burgunder 0,75l WG 2018, trocken fruchtig	29,00

Roséweine

Trollinger Rosé 0,25l WG Häußermann 2017, fruchtiger, Weißherbst, halbtrocken	5,50
Rosé trocken 0,25l WG Häußermann 2017, fein, fruchtig, elegant, Rosenduft	5,50
Lemberger Rosé 0,75l WG Häußermann 2017, Duft nach Aprikosen, Pfirsich, Mango	22,90
Rosé trocken 0,75l WG Häußermann 2017, Duft und Geschmack nach Rosen	22,90
Schartzerd Rosé 0,75l WG Plag, 2016, trocken spontan vergoren im Holzfass	29,00

Rotweine

Lemberger trocken 0,25l WG Häußermann 2017 kräftiger, dunkler, schwererer Rotwein	5,50
Trollinger Lemberger halbtrocken 0,25l WG Häußermann 2017, geschmackliche Fülle	5,50
Schwarzriesling trocken 0,25l WG Philipp Plag Kürnbach 2017, Beerenfrüchtearomen	5,50
Lemberger trocken 0,75l WG Häußermann 2017, fruchtig, vollmundig runde Tanninen	22,90
Schwarzriesling halbtrocken 0,75l WG Häußermann 2016, fruchtig, Beerenduft	22,90
Primitivo Casanova 0,75l 2017, Aromen von Zimt, Nelken, dunkle Waldfrüchte	22,90
Merlot Premium S trocken 0,75l WG Plag 2017, vollmundig, kräftig, Waldbeergeschmack	29,00
Qualitätsschorle weiss / rose / rot	3,90

Sekt / Champagner

Prosecco auf Eis oder Prosecco Aperol Spritz	5,50
Hugo Sekt, Holunder, Soda, Minze oder Ralf's Sekt, Himbeerpüree, Soda	5,50
Schweickert Sekt Rosé 0,1l / 0,75l	4,00 / 21,90
Heidsieck Champagner Rosé 0,75l	65,00
Moët & Chandon Champagner Rose Imperial 0,75l	79,00
Moët & Chandon Ice Imperial halb trocken 0,75l	85,00
Veuve Clicquot Champagner Rose Brut trocken oder Demi-Sec 0.75l	85,00