



Gasthof Schweizerhaus



Vorspeisen oder Salat...

Kleiner Beilagensalat 6,90 €

*Scheiben von der geräucherten Roten Beete mit
Langenbacher Ziegenkäse oder gebratenen
Gänsebratwürstchen* 14,30 €

Aus dem Suppentopf...

Wildrahmsuppe mit Waldpilzen und Preiselbeeren 7,50 €

Kastaniencremesuppe (Marone) mit Apfel und Calvados 7,50 €

Rahmsüppchen vom Topinambur (Erdbirne) 7,50 €

Aus der Pfanne heraus...

Duett vom Fasan

*Im Speckmantel gebratene Fasanenbrust und geschmorte
Fasanenkeule an Rahmwirsing und Kartoffelplätzchen* 25,70 €

*Tomahawk vom Strohschwein auf „Winterspargel“ (Schwarzwurzel)
mit Kartoffelschupfnudeln* 25,60 €

*Rumpsteak vom Weiderind gratiniert mit Dijonsenf an
geschmortem Kalett (Kreuzung aus Rosenkohl und Grünkohl)
dazu Kartoffelkrapfen* 33,20 €

*Filet vom Saibling mit Mangold an
Rieslingsauce und Tomatenrisotto* 25,60 €

*In Zitronenbutter gebratenes Skreifilet (Winterkabeljau)
an Tomatisierten Pfannengemüse und Tagliatelle* 25,80 €

*Spinatknödel abgeschmolzen mit Parmesan und
brauner Butter* 19,30 €

Aus Mutter's Kochtopf...

*Rinderroulade (vom Bio-Landwirtschaftsbetrieb Schmidt/Jößnitz) mit Thüringer
Klößen, Champignons, Rotkohl und Salatteller* 20,30 €

<i>Sauerbraten (vom Bio-Landwirtschaftsbetrieb Schmidt/Jößnitz) mit Thüringer Klößen, Rotkohl und Salatteller</i>	20,30 €
<i>Wildschweinbraten mit Thüringer Klößen, Champignons, Rotkohl und Salatteller</i>	20,30 €
<i>Braten vom eigenen Weideschaf mit Thüringer Klößen, Rotkohl und Salatteller</i>	20,30 €
<i>Geschmorter Bauernentenbraten mit Thüringer Klößen, Rotkohl und Salatteller</i>	20,30 €
<i>Braten vom heimischen Reh mit Thüringer Klößen, Champignons, Rotkohl und Salatteller</i>	21,60 €
<i>Geschmorte Rinderbäckchen mit Rahmwirsing und Kartoffelstampf</i>	23,60 €
<i>Rindertafelspitz (vom Bio-Landwirtschaftsbetrieb Schmidt/Jößnitz) in Meerrettichsauce an saisonalen Gemüsen und hausgemachten Bambes</i>	23,60 €
<i>Karpfen vogtländisch mit Thüringer Klößen, Rotkohl, brauner Butter und Salat</i>	19,90 €