

Baldner's
Gasthof Schwanen

Suppen ...

	€
Tagessuppe	3,50
Tomatencremesuppe	4,50
Rinderkraftbrühe mit Markklößchen	5,00
Gulaschsuppe	5,20

...und Vorspeisen

	€
Bunter Salat	
Blatt- und Rohkostsalate	4,50
Elsässer Fleischpastete schön garniert, dazu Rohkostsalate	6,80
Räucherlachs oder Räucherforelle mit Sahnemeerrettich, Toast und Butter	9,00
Carpaccio vom Rinderfilet mit Parmesanstreifen	13,00
Weinbergschnecken (nur zur kalten Jahreszeit) mit hausgemachter Kräuterbutter	6 Stück 9,50

Liebe Gäste, sollten Sie von Allergien betroffen sein, melden Sie sich. Gerne geben wir und unsere separate Allergikerkarte Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten.

Baldner's
Gasthof Schwanen *Salate und mehr...*

	€
<i>Grosser bunter Salat</i>	
garniert mit gebratenen Geflügelleberle	9,10
Putenbruststreifen	9,30
Lachsfiletscheiben	12,00
"Griechisch"	
mit Fetakäsewürfel, Oliven, Gurken und Tomaten	8,90
"Nizza-Art"	
mit Thunfisch, Zwiebelringen und gekochtem Ei	8,90
Wurstsalat*, Schweizer Käsesalat	
oder gemischt als "Straßburger" Wurstsalat*	8,30
Elsässer Salatteller	
mit Wurst*, Käse, Ei, Tomate und Rohkostsalaten	9,50

Kräuter-Eieromelette im Pfännle serviert	
"Schwarzwälder-Art" mit Käse- und Speckstreifen	8,70
vegetarisch mit Käsestreifen und Tomatenwürfel	8,70
oder mit Käsestreifen und Champignons	8,70
<i>Rahmquark</i>	
<i>mit Schnittlauch, Zwiebeln und Bratkartoffeln</i>	
9,00	
Matjesfilets an Sauerrahm mit Apfelecken, dazu Bratkartoffeln	9,80

*= Nitritpökelsalz

Zartes vom Kalb

	€
Kalbsrahmgeschnetztes mit Champignons	14,50
Kalbsrahmschnitzel, dazu servieren wir hausgemachte Spätzle	15,40
Kalbschnitzel natur mit Kräuterbutter	14,90
oder paniert als Wiener Schnitzel mit Pommes frites	14,90
Cordon bleu gefüllt mit Schinken' und Käse, dazu servieren wir Gemüse und Pommes frites + Champignonrahmsoße	17,40 19,40

Deftiges vom Schwein

	€
Gulasch mit hausgemachten Spätzle	9,90
Schnitzel natur mit Kräuterbutter oder paniert, dazu Pommes frites	10,50
Zigeunerpfanne mit Paprika-Zwiebel-Speck-Garnitur und hausgemachten Spätzle	11,90
Schnitzel „Mailänder-Art“ mit Parmesan paniert, dazu Tomatensoße und feine Nudeln	13,90
Jägerschnitzel mit Waldpilzen in Rahmsoße und hausgemachten Spätzle	14,50

Beilagensalate: grüner Salat + € 2,00, bunter Salat + € 3,00

Saftiges vom Rind

		€
Entrecôte vom Grill	mit Kräuterbutter	16,00
	oder „Weinhändler-Art“ mit Zwiebel-Rotweinsauce	17,00
Rumpsteak	mit Kräuterbutter	17,70
	oder mit Fünf-Pfeffer-Soße	18,70
Filetsteak	mit Kräuterbutter	29,00
	oder mit Champignonrahm	30,00
Pfefferfilets aus der Rinderfiletspitze mit Cognacrahmsauce		19,50
Pikantes Rindergeschnetzeltes mit Gurkenstreifen und grobem Pfeffer		16,50

*Beilagen wahlweise: Pommes frites
oder Bratkartoffeln oder Kartoffelküchle*

*Garstufen: roh/blau (bleu, raw), blutig (saignant, rare)
rosa (à point, medium-rare), durch (bien cuit, well-done)*

*Wir beziehen unser Kalb-, Rind- und Schweinefleisch
aus regionaler, artgerechter Haltung -
geschlachtet und gereift nach handwerklicher Tradition von der
Metzgerei Keck in Kehl-Leutesheim!*

Feines vom Geflügel

	€
Geflügelleberle geröstet mit Speck und Zwiebeln in brauner Soße, dazu Bratkartoffeln	10,50
Geschnetzeltes von der Putenbrust mit gelbem ThaiCurry und MangoChutney auf Nudelnest	11,90
Puten Cordon bleu gefüllt mit Schinken' und Käse	14,60
oder mit Schinken' und Münsterkäse	16,60
serviert mit Pommes frites	
Putensteak mit Münsterkäse überbacken mit gedünsteten Zwiebeln, dazu Pommes frites	16,60
Knusprig gebratenes Entenbrustfilet, dazu Gemüse und Kartoffelkroketten	17,50

Beilagensalate: grüner Salat + € 2,00, bunter Salat + € 3,00

*Leckere Fischgerichte immer abwechslungsreich
auf unserer Tages- oder Sonderkarte!*