

Silvester 2025

*Wir wünschen Ihnen
einen guten Rutsch ins neue Jahr 2026
Ihr Gasthaus zur Schnecke Team*



Menü

Markgräfler Feldsalat mit pikanten Croutons

Rinder-Kraftbrühe Kräuter-Grießklößchen

Mediterran gefüllte Tintenfischtube auf Hummer-Graupenrisotto

Salbei Sorbet

Geschmorte Kalbshaxenscheibe
dazu Gemüsebouquet und hausgemachte Haselnuss-Krapfen
oder

Saltimbocca vom Reh auf Rotwein-Jus
dazu Gemüsebouquet und hausgemachte Haselnuss-Krapfen

Limettencreme auf Pfefferminzsauce
€ 69,90

Vegetarisches Menü

Markgräfler Feldsalat mit pikanten Croutons

Gemüserahmsuppe

Salbei Sorbet

Maisgrießhalbmonde gebraten auf Provencal-Tomatenragout
dazu Gemüsebouquet und hausgemachte Haselnuss-Krapfen

Limettencreme auf Pfefferminzsauce
€ 48,30

Wir können leider keine Umbestellungen für die Menüs entgegennehmen, vielen Dank für Ihr Verständnis.

Gemüserahmsuppe

€ 7,20

Rinder-Kraftbrühe Kräuter-Grießklößchen

€ 7,90

Schweinerückensteak „Walliser Art“ überbacken mit Tomaten und Raclette-Käse, dazu Pommes frites und Salat

€ 27,90

Gebratene Gamsmedaillons auf Wildrahmsauce dazu hausgemachte Haselnuss-Krapfen und Salat

€ 36,90

Geschmortes Kalbshaxenscheibe

dazu Gemüsebouquet und hausgemachte Haselnuss-Krapfen

€ 34,90

Saltimbocca vom Reh auf Rotwein-Jus

dazu Gemüsebouquet und hausgemachte Haselnuss-Krapfen

€ 34,90

Wiener Schnitzel vom Kalb dazu Pommes frites und Salate der Saison

€ 29,90 kl. Port € 23,50

Kalbsrahmschnitzel mit hausgemachten Spätzle und Salate der Saison

€ 32,90 kl. Port € 26,70

Forellenfilet gebraten in Mandelbutter dazu Kartoffeln und Salate der Saison

€ 28,50 kl. Port € 22,90

Kräutergnocchis nach „Art des Hauses“ in Käsesauce überbacken, Salat

€ 21,90

Kichererbsenragout mit Tomaten und Gemüse dazu gebratene Süßkartoffelscheiben (Vegan, glutenfrei, laktosefrei)

€ 20,90