

# schweizerhof bretten

**BITTE STELLEN SIE SICH IHR MENÜ NACH WUNSCH ZUSAMMEN  
UND BESPRECHEN SIE IHR WUNSCHMENÜ MIT UNSEREM TEAM.**

## **SUPPE**

BADISCHE FESTTAGSSUPPE

FLÄDLESUPPE MIT GEMÜSESTREIFEN

SUPPE DER SAISON

---

## **VORSPEISE**

KLEINER SALATTELLER

Rohkost | Blattsalat

BUNTER SALATTELLER DER SAISON | + 4.50

Rohkost | Blattsalat | gebratene Speck-Pilze

---

## **DESSERT**

BIO-VANILLEEIS MIT HEISSEN HIMBEEREN

Sahne

APFELKÜCHLE

Bio-Vanilleeis | Sahne

BIO-EISBECHER

Sahne

SÜSSES SUSHI

Vorbestellzeit ca. 2 Wochen

**STORNIERUNGSBEDINGUNGEN** Eine Stornierung bis acht Tage vor der Reservierung ist kostenfrei. Im Falle einer Stornierung sieben Tage oder weniger vor der Reservierung berechnen wir eine Pauschale von 20€ pro Gast (beim Menü der Menüpreis pro Gast). Eine **Reduzierung der Personenzahl** bei Festlichkeiten mit Menü ist nur bis max. drei Tage vor der Reservierung möglich, danach berechnen wir den vollen Menüpreis pro Person für die drei Tage vorher bestätigte Personenanzahl.

# schweizerhof bretten

**BITTE STELLEN SIE SICH IHR MENÜ NACH WUNSCH ZUSAMMEN  
UND BESPRECHEN SIE IHR WUNSCHMENÜ MIT UNSEREM TEAM.**

**MENÜ 1: SCHLEMMER-DUO | 48.50**

Badischer Sauerbraten | in Portwein geschmorte Schweinebäckle

---

**MENÜ 2: DER KLASSIKER | 46.90**

Dreierlei Medaillons vom Rind, Schwein und Pute

---

**MENÜ 3: FEINSCHMECKER | 52.90**

Gegrillte Kalbsrückensteaks | Piccata vom Schweinefilet | Mandelbrokkoli

**JEWELS ZWEI SOSSEN UND BEILAGEN**

HAUSGEMACHTE SPÄTZLE

KROKETTEN

POMMES

SEMMELKNÖDEL

GEBACKENE KRÄUTERKARTOFFELN

CALVADOS-PFEFFERRAHM

PILZRAHM MIT FRISCHEN PILZEN

SPÄTBURGUNDER-ROTWEINSOSSE

**REGIONALES GEMÜSE DER SAISON | + 6.80**

**[WWW.SCHWEIZERHOFBRETTE.COM](http://WWW.SCHWEIZERHOFBRETTE.COM)**

Nadja Ledić | [info@schweizerhofbretten.com](mailto:info@schweizerhofbretten.com)

Melanchthonstr. 24 | 75015 Bretten | 07252 964747