



RESTAURANT

Zur Flüh

Herzlich Willkommen

Liebe Gäste und Freunde des Restaurants „Zur Flüh“,

freuen Sie sich auf schöne Momente – wir laden Sie ein, ganz besondere Augenblicke zu erleben. Augenblicke der Entspannung und des Genusses, der Geselligkeit und der Zeit zu zweit.

Unsere Gerichte sind bunt gemischt, im Herzen badisch, leger – aber vor allem lecker.

Wenn Sie auf der Suche nach einer geeigneten Location für Ihre Familienfeier, Hochzeitsfeier, Geburtstagsfeier, Seminare und vieles mehr sind, dann sprechen Sie uns gerne an.

Das Restaurant „Zur Flüh“ ist ein Ort der Kommunikation, des Beisammenseins, der Freude und des kulinarischen Genusses. Treten Sie ein und erleben Sie es hautnah.

Wir freuen uns, dass Sie bei uns sind.

Erhan Kamci

PS: Meine Lieblingsgerichte habe ich für Sie eingerahmt.

Das gesamte Team wünscht Ihnen einen guten Appetit.

Für Allergiker halten wir eine separate Speisekarte bereit.

VORSPEISEN

Vitaminalsalat – mit unserem Hausdressing. Gemischter Salat mit Saat und Körnern -7,90-

Salat „Zur Flüh“ – Blattsalat mit sautiertem Spargel und mildem Ziegenkäse. -16,90-

Zweierlei aus dem Meer – Calamari und Eismeergarnelen in Kräuterbutter gegrillt,
auf lauwarmen Tomaten – Zwiebelsalat. Der Sommer...
- 18,90 -

Carpaccio vom Rind – Filet hauchdünn geschnitten und rassig mariniert. Ein Klassiker.
- 16,90 -

Tatar vom Rind - feinstes rotes Mittelstück vom Filet, handgeschnitten, klassisch zubereitet mit
Sardellen, Kapern, Zwiebeln, Essiggurken und vielem mehr. Serviert auf gebuttertem Toast.
- 18,90 -

SUPPEN

Passiertes Erbsen-Minzsuppchen „Surf and Turf“ – mit Chorizo - Datteltatar und
gebratener Jakobsmuschel.
- 13,90 -

Frische Spargelsuppe – mit Markgräfler Spargel und kleiner Sahnehaube.
-9,90-

Dreiländerecksuppchen – unser Klassiker. „Apfel – Curry – Sellerie“ Fruchtig, leicht pikant und
einfach lecker. - 9,90 -

Zwischengerichte und Vesper

1 Kilo Riesengarnelen - ideal als Zwischengericht zum Teilen (nicht geschält).
Wir servieren verschiedene Dips und frischem Baguette.
- 49,90 -

Knackig frischer Gartensalat - mariniert mit unserem Honig - Kräuter - Dressing, und einem Mix aus Samensaat und Sonnenblumenkerne.

-gegrillten Schafskäsewürfeln und rosa Pfefferbeeren - 16,90-

-mit Kalbsfleischstreifen, mit Knoblauch und Thymian gegrillt. -24,90-

- mit 4 Riesengarnelen, in Limetten-Pernod Butter gebraten. -24,90-

-mit gebackenem Camembert und Preiselbeeren. -19,90-

- mit kleinem Rumpsteak (150gr.) vom Weiderind mit Kräuterbutter -29,90-

Unsere Salate servieren wir mit frischem Baguette.

Rindfleischsalat - rustikal gut. Mit Bratkartoffeln serviert.
- 19,90 -

Ofenkartoffel - mit Sauerrahm ...

... und Räucherlachs - 18,90-

... mit Grillgemüse und Spiegelei - 16,90-

Drei Spiegeleier - mit etwas Fleur de Sel und frischen Kräutern, serviert auf knusprig, goldbraun gebackenem Rösti.
- 16,90 -

Hauptgerichte

Rücken vom Weiderind – saftig rosa gegrillt und serviert mit einer Pfeffer – Cognac – Sauce, Kroketten und grünen Bohnen im Speckmantel.
- 36,90 –

Bandnudeln – mit feiner Zitronensauce und 3 gegrillten Garnelen.
- 19,90 – (mit 6 Garnelen -28,90-)

Cremiges Spargelrisotto – mit Markgräfler Spargel. Unser Risotto wird mit Grana Padano besonders cremig.
- 19,90 –

Geschmorte Ochsenbacke - ein butterzartes Stück. Lange geschmort in Merlot und serviert mit Kartoffelpüree. Dazu reichen wir noch knackiges Marktgemüse.
-29,90 –

Zürcher Geschnetzeltes - feine Streifen vom Kalb, kurz und scharf angebraten, serviert in einer sahnigen Soße mit kleinen Champignons. Wir servieren Ihnen das Geschnetzelte mit einem leckeren Röstli.
- 29,90 –

Wiener Schnitzel – natürlich vom Kalb. In der Butterpfanne goldbraun und knusprig ausgebacken. Wir servieren diesen Klassiker mit Kartoffelsalat und Preiselbeeren.
- 29,90 –

Gegrillte Tranche vom Kabeljau – auf feincremigem Fenchelrisotto und Gemüse.
- 34,90 –

Etwas Süßes „danach“:

Mariniertes Ananascarpaccio – mit einer Variation von hausgemachten Sorbets.
- 11,90 -

Apfelstrudel – mit Vanilleeis und Sahne.
- 9,90 -

Crêpes Suzette – klassisch französisch mit Grand Manier. Pfannkuchen in karamellisierter Orangensauce und mit einer Kugel Vanilleeis.
- 9,90 -

Nougat-Toffee-Törtchen – eine Sünde wert. Unser Parfait auf Fruchtspiegel mit frischen Früchten.
- 9,90 -

Hausgemachte Sorbets - pro Kugel
- 3,00 -

Nusskrokant-Parfait – wer Nuss mag, ist hier richtig.
- 11,90 -

Warmer Schokoladenkuchen – mit cremigem Kern und Himbeersorbet.
- 9,90 -