Bischenberg
Gasthaus

Mit dem Geist ist es wie mit dem Magen: Man kann ihm nur Dinge zumuten, die er verdauen kann.

# Vorspeisen

**Les entrées chaudes et froides**

½ Dutzend Schnecken [1) 9)]

mit hausgemachter Kräuterbutter und Baguette

6 escargots, beurre aux herbes, baguette

6,10 €

Weinempfehlung: Grauer Burgunder

* * *

Hirtensalat [2)]

mit Tomaten, Gurken, Paprika,Schafskäse dazu Baguette oder Brot

laitue,tomates, concombre, paprika,fromage de brebis,baguette

7,80 €

Weinempfehlung: Sauvignon Blanc

* * *

Bischenberg
Gasthaus

Man sollte dem Leibe etwas Gutes bieten, damit die Seele Lust hat, darin zu wohnen.

Winston Churchill

# Suppen

**Potages**

## Tagessuppe

hausgemacht
Soupe du jour

4,20 €

* * *

## badische Flädlesuppe

hausgemacht
Soupe de crèpes façon Baden fait maison

4,90 €

* * *

## Feine Kartoffelcremesuppe

mit Knoblauch-Croûtons
Soupe de pommes de terre à la crème, croûtons à l'ail

4,90 €

* * *

Zu allen Suppen reichen wir Brot oder Baguette
A tout les soupes pain ou baguette est suffisant

Bischenberg
Gasthaus

# Salate für Feinschmecker

**Salade Gourmet**

Salatplatte „Bischenberg“ 1)

Salate der Saison mit Hausdressing dazu Kartoffelbuletten und Quarkdip des Hauses

Assiette de salade mélée avec vinaigrette, Escalopes de pommes de terre sautées, dip Quark

9,80 €

* * *

Radlersalat 1)

Großer bunter Salatteller mit Hausdressing und Putenstreifen

Assiette de salade mélée avec assaisonnement, èmincè de dinde

10,40 €

Zu jedem Salat reichen wir Brot oder Baguette
A tout les salades pain ou baguette est suffisant

Bischenberg
Gasthaus

# Hausgemachte Flammkuchen

**Les tartes flambées de la maison**

Mit Speck und Zwiebeln [2)]
Avec oignons, lardons
8,30 €

Mit Speck und Käse [2)]
Avec Lardons, fromage
8,30 €

Mit Speck, Zwiebeln und Käse [2)]
Avec Lardons, oignons, fromage
8,60 €

Mit Champignon, Speck und Käse [2)]
Avec Champignons, lardons, fromage
8,80 €

Mit Feta (Schafskäse), getrockneten Tomaten und Oliven [2)]
Avec Fromage de chèvre, tomates séchées, olives
8,80 €

„Süßer“
Mit Apfel und Zimt flambiert mit Calvados
Avec Pommes, sucreés, cannelle, flambée
8,30 €

Wer durch des Argwohns Brille schaut, sieht Raupen selbst im Sauerkraut
W. Busch

Bischenberg
Gasthaus

# Gerichte vom Geflügelhof

**volaille**

## Putensteak „Schweizer Art“ [1)]

mit Kochschinken und Käse überbacken mit gebratenen Champignons,
dazu Kartoffelrösti und kleiner gemischter Salat

Steak de dinde, gratiné au jambon cuit, champignons sautés, pommes de terre, petite salade mêlée

13,20 €

Weinempfehlung: Weißer Burgunder

* * *

## Putensteak Hawaii [1)2)]

mit Ananas überbacken,an einer Currysoße mit Kartoffelrösti

und kleiner gemischter Salat

Steak de Dinde Hawai , Ananas gratiné ,sauce curry et pommes de terre sautées, petite salade mêlée

13,60 €

Weinempfehlung: Riesling trocken

* * *

## Kleiner gemischter Salat [1)]

Petite salade mêlée

3,20 €

* * *

Aber kein Genuß ist vorübergehend, denn der Eindruck,
den er hinterläßt, ist bleibend.

Bischenberg
Gasthaus

J.W. Goethe

# Gerichte vom Rind und Wild

**boeuf et porc**

## Rumpsteak 250gr. [1)]

mit hausgemachter Kräuterbutter, dazu Pommes Frites und gem. Salat
Rumsteak 250 gr., beurre aux herbeś,oignons, pommes frites, salade mêlée

18,40 €

Weinempfehlung: Grauer Burgunder

* * *

## Rumpsteak [1)]

Rumpsteak an pikanter Knoblauchsoße, dazu hausgemachte Spätzle und gemischter Salat

Rumsteak 250 gr. grillé, sauce piquante à l' ail, salade mêlée

18,80 €

Weinempfehlung: Rotwein Kabinett

* * *

## Rumpsteak „Holzfällerart“ [1)]

Rumpsteak mit Speck, Paprika, Zwiebeln und Zucchini,Bratkartoffeln und gem. Salat
Rumsteak , paprika, oignons,courgette, pommes sautées et salade mêlée

19,40 €

Weinempfehlung: Rotwein Kabinett

* * *

## Wildgulasch „ Förster Art“

an Preiselbeerbirne und hausgemachte Spätzle

Ragout de  cerf, poire à la confiture d´airelles rouges, Spaetzles maison

16,80 €

Bischenberg
Gasthaus

Weinempfehlung: Rotwein Cuvee Barrique

* * *

## Gerichte vom Schwein

Schnitzel „Wiener Art“ 1)

Mit Pommes Frites und gemischtem Salat

Escalope “ Wiener Art“ , pommes frites, salade mêlée

13,40 €

Weinempfehlung: Weißer Burgunder

* * *

Schweinesteak „ Jägerart“ 1)

An Pilzrahmsauce mit hausgemachten Spätzle und gemischtem Salat

Steak de porc, sauce aux champignons à la crème, „Spätzle“, salade mêlée

15,60 €

Weinempfehlung: Weißer Burgunder

* * *

Geschnetzeltes vom Schwein „Bischenberg Art“ 1)

in feinster Paprikasoße mit

hausgemachten Spätzle und gemischtem Salat

èmincé de filet de porc, Spaetzles maison et salade mêlée

15,60 €

Weinempfehlung: Weißer Burgunder

* * *

Cordon bleu vom Schwein

Mit Pommes  Frites und gemischtem Salat

Bischenberg
Gasthaus

Cordon Bleu, pommes  frites, salade mêlée

16,40 €

Weinempfehlung: Weißer Burgunder

* * *

Der Bock ist ein Tier welches auch als Bier getrunken werden kann.
W. Busch

## Aus Neptuns` Reich

**Poisson**

### Forelle „ Müllerin Art“

Frisch aus Nachbars Forellenzucht
gebratene Forelle mit zerlassener Zitronenbutter dazu Petersilienkartoffeln und gemischter Salat

Truite  meunière au beurre citron, pommes de petersile, salade  mêlée

17,50 €

Weinempfehlung: Riesling Kabinett trocken

* * *

### Forelle mit Mandeln

Frisch aus Nachbars Forellenzucht
gebratene Forelle mit Petersilienkartoffeln und gemischter Salat

Truite meunière aux amandes, pommes de petrsile, salade  mêlée

17,50 €

Weinempfehlung: Grauer Burgunder

* * *

### Forelle „Blau“

Bischenberg
Gasthaus

Frisch aus Nachbars Forellenzucht
gekochte Forelle mit zerlassener Zitronenbutter dazu Petersilienkartoffeln und gemischter Salat

Truite  au bleu au beurre citron, pommes de petersile, salade  mêlée

17,50 €

Weinempfehlung: Rose Kabinett trocken

## Vesperzeit

### Oma Hellene [1)]

Graubrot mit gekochtem Schinken, Birne und Käse überbacken, Salatgarnitur

*Pain bis avec jambon, poir Belle-Hélène, fromage gratiner, salade composée*

8,40 €

* * *

### Straßburger Wurstsalat [1)2)]

Fleischwurst mit Gouda Käsestreifen und Hausdressing

Salade de Strasbourg

8,80 €

* * *

### Strammer Max [2)]

Graubrot mit Schwarzwälder Schinken und Käse überbacken unter 2 Spiegeleiern, Salatgarnitur

Tartine,( pain de seigle gratiné avec jambon de la forêt noire, 2 œufs sur le plat)

8,60 €

* * *

### Maultaschen

mit Röstzwiebeln und Käse überbacken, dazu gemischter Salat

Pâtes farcies à la viande, gratinées ,oignons frits, petite salade mêlée

Bischenberg
Gasthaus

9,90 €

* * *

Bischenberg
Gasthaus

# Vegetarische Gerichte

## Käsespätzle

mit gemischtem Salat

*Spaetzle avec fromage et salade mêlée*

7,80 €

* * *

## Käsespätzle

mit Zwiebeln und gemischtem Salat

Spaetzle avec fromage et oignons et salade mêlée

8,60 €

* * *

## Hausgemachte Kartoffelpuffer

nach Art des Hauses an frischem Gemüsebett

Beignets de pommes de terre, faite maison, avec légumes

9,20 €

* * *

## Bauernpfanne „Chefkoch“

mit Bratkartoffeln, Zucchini, Paprika, Champignons, Kräuter und Zwiebeln

Pommes sautées, courgette, paprika, champignons, herbes et oignons

8,80 €

* * *

Bischenberg
Gasthaus

# Für die kleinen Gäste

**Pour les enfants**

Max und Moritz [7)]

Kinderschnitzel mit Pommes frites und Gemüse

Petite escalope, pommes frites, légumes

6,20 €

* * *

Biene Maja

Putensteak Natur mit Nudeln und Gemüse

Petit steak de dinde nature pâtes, légumes

6,80 €

* * *

## Für die ganz Schnellen

Portion Pommes [7)]

Mit Ketchup oder Mayonnaise

Pommes -frites, ketchup ou mayonnaise

3,60 €

* * *

Portion Spätzle [1)]

Mit Rahmsauce

Portion „Spaetzle“ sauce à la crème fraiche

3,60 €

* * *

Bischenberg
Gasthaus

# Zum süßen Abschluß

Hausgemachter Kaiserschmarrn
mit Puderzucker und warmer Vanillesauce
Avec sucre glace, sauce vanille chaude
5,60 €

* * *

Schwarzwaldbecher [1)]
Vanille- und Schokoladeneis, Sauerkirschen, Sasbachwaldener Kirschwasser und Sahne
Parfait glace facon „forêt noire“ avec kirsch et crème chantilly
7,20 €

* * *

Heiße Liebe [1)]
Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne
Glace vanille, framboise chaude, crème chantilly
6,50 €

* * *

Gemischtes Eis [1)]
Schoko, Vanille, Erdbeer
Glaces diverses, chocolat, vanille, fraise
3,20 €

* * *

Coup Dänemark [1)]
Vanilleeis mit heißer Schokoladensoße und Sahne
Glace vanille, sauce chocolat chaude, créme chantilly
5,70 €

* * *

Bischenberg
Gasthaus

* * *

„Süßer Flammkuchen“

mit Apfel und Zimt mit Calvados flambiert

Avec Pommes, sucreés, cannelle, flambée

8,30 €

* * *

Deklaration

1) mit Farbstoff
2) mit Konservierungsstoffen
3) mit Süßungsmitteln
4) Chininhaltig
5) Coffeinhaltig
6) enthält eine Phenylalaninquell
7) mit Phosphat
8) mit Antioxidationsmittel
9) mit Geschmacksverstärker

Bischenberg
Gasthaus

# Getränkekarte

## Erfrischungsgetränke

| | | |
|---|---|---|
| Mineralwasser Classic Peterstaler Gourmet | 0,75 l | 3,60 € |
| Mineralwasser Classic Peterstaler Gourmet | 0,50 l | 2,60 € |
| Mineralwasser Classic Peterstaler Gourmet | 0,25 l | 1,90 € |
| Mineralwasser Medium | 0,50 l | 2,40 € |
| Stilles Wasser | 0,50 l | 2,40 € |
| Süßer Sprudel [6)] | 0,20 l | 1,90 € |
| Süßer Sprudel [6)] | 0,40 l | 2,70 € |
| Coca Cola[1)5)], Fanta[1)7)], Spezi [1)5)7)] | 0,20 l | 1,90 € |
| Coca Cola[1)5)], Fanta[1)7)], Spezi [1)5)7)] | 0,40 l | 2,80 € |
| Coca Cola Light [1)3)5)6)7)] | 0,33 l | 2,60 € |
| Tonic Water Fl. [4)] | 0,20 l | 2,90 € |
| Bitter Lemon Fl. [4)8)] | 0,20 l | 2,90 € |
| Ginger Ale Fl. [1)] | 0,20 l | 2,90 € |
| Apfelschorle | 0,40 l | 2,80 € |

## Säfte

| | | |
|---|---|---|
| Apfel, Ananas, Orange, Johannisbeer | 0,20 l | 1,90 € |
| | 0,40 l | 2,90 € |

Peterstaler
MINERALQUELLEN

Bischenberg
Gasthaus

# Aperitif

| | | |
|---|---|---|
| Kir<br>Weißwein mit Crème de Cassis | 0,20 l | 4,40 € |
| Kir Royal<br>Rieslingsekt mit Crème de Cassis | 0,20 l | 4,80 € |
| Sekt parfümiert mit Holunderblütensirup | 0,20 l | 5,70 € |
| Sekt parfümiert mit Wild Pflaumen Likör | 0,20l | 5,70€ |
| Sekt parfümiert mit  Wald- Heidelbeer Likör | 0,20l | 5,70€ |

# Biere vom Fass

| | | |
|---|---|---|
| Uhl Pils | 0,30 l | 2,50 € |
| Schloß Favorit Export | 0,50 l | 3,10 € |
| | 0,30 l | 2,50 € |
| Franziskaner Hefe-Weißbier hell | 0,50 l | 3,20 € |
| Cola- Weizen [1)5)7)] | 0,50 l | 2,90 € |
| Radler [6)] | 0,50 l | 2,90 € |
| Radler [6)] | 0,30 l | 2,50 € |
| Amere | 0,30 l | 2,90 € |

# Flaschenbiere

| | | |
|---|---|---|
| Franziskaner Hefe-Weißbier alkoholfrei | 0,50 l | 3,20 € |
| Freiheitsbier dunkel | 0,50 l | 2,90 € |
| Neumarkter Lammsbräu biologisch und glutenfrei | 0,330 l | 2,90 € |

Bischenberg
Gasthaus

# Weine von dem Weingut Herztal in Oberkirch/Nussbach

| | | | |
|---|---|---|---|
| 2009 | Spätburgunder Rotwein Kabinett | 0,75 l | 19,50 € |
| | | 0,2 l | 5,10 € |
| 2007 | Spätburgunder Rotwein Auslese (Goldmedaille prämiert) | 0,75 l | 31,00 € |
| 2008 | Spätburgunder Rose-Wein Kabinett trocken | 0,75 l | 16,00 € |
| | | 0,2 l | 4,20 € |
| | | 0,1 l | 2,10 € |
| 2007 | Barrique Cuvee Qualitätswein trocken | 0,75 l | 29,80 € |
| 2008 | Rivaner Qualitätswein trocken | 0,75 l | 11,40 € |
| | | 0,2 l | 3,00 € |
| 2008 | Riesling Kabinett trocken Goldmedaille prämiert | 0,75 l | 15,80 € |
| | | 0,2 l | 4,20 € |
| 2008/9 | Sauvignon Blanc Kabinett trocken | 0,75 l | 22,80 € |
| | | 0,2 l | 6,40 € |
| 2008 | Weißer Burgunder Kabinett trocken | 0,75 l | 19,80 € |
| | | 0,2 l | 5,60 € |
| 2009 | Grauer Burgunder Kabinett trocken | 0,75 l | 19,80 € |
| | | 0,2 l | 5,60 € |

Bischenberg
Gasthaus

# Weine Alde Gott aus Sasbachwalden

| | | | |
|---|---|---|---|
| 2008 | Müller Thurgau Qualitätswein | 1,0 l | 11,80 € |
| | | 0,2 l | 2,90 € |
| 2008 | Müller Thurgau trocken Qualitätswein | 1,0 l | 11,80 € |
| | | 0,2 l | 2,90 € |
| 2008 | Riesling Qualitätswein | 1,0 l | 13,80 € |
| | | 0,2 l | 3,60 € |
| 2008 | Riesling trocken Qualitätswein | 1,0 l | 13,80 € |
| | | 0,2 l | 3,60 € |
| 2007 | Gewürztraminer Kabinett Prädikatswein | 0,75 l | 18,60 € |
| | | 0,2 l | 6,20 € |
| 2007 | Pinot Noir Rose trocken Qualitätswein | 0,75 l | 15,20 € |
| | | 0,2l | 5,20 € |
| 2007 | Spätburgunder Rotwein Qualitätswein | 1,0 l | 15,20 € |
| | | 0,2 l | 3,90 € |
| 2007 | Spätburgunder Rotwein trocken Qualitätsw. | 1,0 l | 15,20 € |
| | | 0,2 l | 3,90 € |
| 2007 | Spätburgunder Weißherbst Qualitätswein | 1,0 l | 14,80 € |
| | | 0,2 l | 3,90 € |
| 2007 | Spätburgunder Weißherbst trocken | 1,0 l | 14,80 € |
| | Qualitätswein | 0,2 l | 3,90 € |
| Weinschorle weiß/rot | | 0,25 l | 2,90 € |

Bischenberg
Gasthaus

Sekt

| | | |
|---|---|---|
| 2007 Pinot trocken Oberkircher | 0,75 l | 17,00 € |
| 2007 Riesling Brut Alde Gott | 0,75 l | 17,00 € |
| Pikkolo Pinot trocken Oberkircher o.ä. | 0,2 l | 3,60 € |

# Kaffee

| | |
|---|---|
| Tasse Kaffee [1)] | 2,20 € |
| Tasse Kaffee entkoffeiniert | 2,20 € |
| Tasse Espresso | 1,90 € |
| Tasse Cappuccino | 2,40 € |
| Tasse Milchkaffee [1)] | 3,10 € |
| Glas Latte Macchiato [1)] | 2,60 € |
| Glas Milch kalt oder heiß | 2,00 € |
| Heiße Schokolade mit Sahne | 3,00 € |
| Portion Sahne | 0,60 € |

## Fragen Sie auch nach unseren aktuellen Kuchenspezialitäten.

| | |
|---|---|
| Schwarzwälder Kirschtorte | 3,60 € |
| Verschiedene Obstkuchen | 2,80 € |

Bischenberg
Gasthaus

**In einer Atmosphäre, die unseren Gast für einen Augenblick die Hektik des Alltags vergessen lässt.**

… wussten Sie, dass Kaffeebohnen nach Erdöl der zweitwichtigste Rohstoff der Welt ist ?

…dass ein einzelner Kaffeebaum nur ca 1 – 2 Pfund Rohkaffee liefert, ein Pflücker für einen einzigen 60 kg Sack rund 100 Bäume abernten muss ?

Im Hochland von Äthiopien liegt die Heimat des Kaffeestrauches.
Nachdem die Türken von den Arabern aus der Zubereitung des Kaffees eine große Kunst machten, kam das Getränk auch im 17. Jahrhundert in den Westen.
In Venedig wurde 1640 das erste Kaffeehaus Europas eröffnet.

**Arabica** heißt die Pflanze, die die beste Kaffeebohne der Welt liefert.
Die Arabica- Bäumchen sind anspruchsvoll, verlangen ein warmes Klima ohne große Temperaturschwankungen.

**Robusta** gehört zu der zweitwichtigsten Kaffeepflanze, die sich besser an unterschiedliche Klimabedingungen anpassen kann. Oft wird Robusta mit Arabica gemischt.

* * *

**Espresso**

Verwendet werden dieselben Kaffeebohnen wie für jeden Kaffee, zB.
Arabica Bohnen. Oft werden die Bohnen dunkler geröstet. Die Tassen werden vorgewärmt und etwa halb voll dosiert.

**Cappuccino**

Der Cappuccino besteht immer aus Espresso mit aufgeschäumter Milch.
Er kann mit Kakaopulver bestäubt werden. Vermutlich spielt der Name auf die Kapuze der Kapuzinermönche an.

**Latte Macchiato (gefleckte Milch )**

In nur wenig aufgeschäumte Milch fließt später der Espresso.
Er besteht aus 3 Schichten. Die höhere Dichte der Milch lässt den Espresso auf der Milch „schwimmen“.

Bischenberg
Gasthaus

# Kaffee- und Schokoladenspezialitäten

| | |
|---|---|
| Chocolate Amaretto<br>Amaretto in heißer Schokolade mit Sahnehaube und Schokoraspeln | 4,60 € |
| Irish Coffee [1)]<br>Kaffee und Irischer Whiskey mit Sahnehaube. | 4,60 € |
| Café Orange [1)]<br>Kaffee, Cointreau, Schlagsahne und Schokoraspeln. | 4,60 € |
| Schwarzwaldmädel [1)]<br>Kaffee mit Kirschwasser und Sahne | 4,60 € |

# Kaffee- und Schokoladenspezialitäten kalt

| | |
|---|---|
| Eiskaffee mit Vanilleeis und Sahne | 5,20 € |

# Teespezialitäten

## Kräutertees 0,3 l Glas

| | |
|---|---|
| Pfefferminz | 2,10 € |
| Kamille | 2,10 € |
| Bio-Lemon-Ingwer | 2,10 € |

## Rooibosh

| | |
|---|---|
| Natur | 2,10 € |
| Earl-Grey | 2,10 € |
| Toffee mit Vanille | 2,10 € |

Bischenberg
Gasthaus

## Früchtetee

| | |
|---|---|
| Fruit-Berry  mit Hibiskus und Holunder | 2,10 € |

## Grüntee

| | |
|---|---|
| Sencha-Supreme (japanischer Grüntee) | 2,10 € |
| Jasmine Deluxe  (blumig grüner Jasmin Tee) | 2,10 € |

## Schwarztee

| | |
|---|---|
| English Superior (würziger Assam mit köstlichem Ceylontee) | 2,10 € |
| Earl Grey Classic  (Schwarzer Tee mit erfrischender Cirtusnote) | 2,10 € |

# Digestif  Qualitätsobstbrände

| | | |
|---|---|---|
| Obstler | 2 cl | 2,10 € |
| Zwetschge | 2 cl | 2,10 € |
| Sauerkirschbrand | 2 cl | 2,50 € |
| Waldhimbeergeist | 2 cl | 2,50 € |
| Williams | 2 cl | 2,90 € |
| Kirsche | 2 cl | 2,50 € |
| Mirabelle | 2 cl | 2,50 € |
| Topinambur | 2 cl | 2,10 € |
| Pernot | 2 cl | 2,50 € |

Bischenberg
Gasthaus

# Cognac

| | | |
|---|---|---|
| Hennessy V.S.O.P. | 2 cl | 3,90 € |

# Liköre

| | | |
|---|---|---|
| Baileys Irish Cream | 2 cl | 2,50 € |
| Sambuca Molinari | 2 cl | 2,50 € |

1) mit Farbstoff
2) mit Konservierungsstoffen
3) mit Süßungsmitteln
4) Chininhaltig
5) Coffeinhaltig
6) enthält eine Phenylalaninquelle
7) mit Phosphat
8) mit Antioxidationsmittel

* * *

Gasthaus Bischenberg

Montag bis Sonntag

von 10:30 Uhr bis 23:00 Uhr

Unsere Küche ist von Montag bis Freitag

von 11:30 - 14:00 Uhr bis 17:00 - 22:00 Uhr

und Wochenende durchgehend für Sie geöffnet.

In den Wintermonaten Montag Ruhetag.

Veranstaltungen

Im Rahmen von Veranstaltungen sowie privaten Feierlichkeiten

steht Ihnen unser Restaurant mit jeweils

80 Sitzplätzen innen und außen zur Verfügung.

Bitte wenden Sie sich an uns!