



*Herzlich Willkommen
am
Bisichenberg*



Unser schönes Stammhaus Bisichenberg wurde im Jahr 1842 gebaut und dient seit 1900 als Gasthaus. Klassisch als Bauernhof mit Tierhaltung und Schankwirtschaft - wandelte sich der Bisichenberg später zum Gasthaus und Ausflugsziel.

Zum Bisichenberg zu reisen war ein bisschen schick, modern - ja fast mondän, denn schließlich gab es hier 1920 eines der ersten Telefone in ganz Sasbachwalden.

Geschichte ist wechselhaft, der Bisichenberg blieb dabei immer das urige Ausflugsziel mit Blick über die schöne Rheinebene.



Im Dezember 2008 brannte das Gasthaus Bisichenberg ab und wurde daraufhin verkauft. Wir, die Familie Petermann - haben den Bisichenberg übernommen, wieder aufgebaut und im Sommer 2009 konnte die Saison beginnen. Fertig waren wir dabei noch lange nicht. In den folgenden Jahren gab es immer etwas zu renovieren, erneuern oder zu erweitern.

Der Bisichenberg ist ein Ort, der uns dazu verlockt ständig neue Ideen umzusetzen und es jeden Tag ein bisschen besser und schöner zu machen.

Für uns und für Sie - unsere Gäste.

Wir freuen uns, dass Sie da sind!

Herzlich Ihre Familie Petermann mit allen fleissigen Mitarbeitern.

Gasthaus Bisichenberg : Aussicht auf Genuss!



Unbeschwerter Genuss

Als Mitglied im Zöliakie e.V. haben wir uns auf die Zubereitung glutenfreier Speisen spezialisiert. Dafür sind wir mit der Kochmütze der Deutschen Zöliakie Gesellschaft ausgezeichnet und dafür stehen wir ein.

Alle Speisen auf unserer Menükarte sind hausgemacht und auch glutenfrei erhältlich. Unser Wirken gilt besonders den Allergikern von Gluten und Lactose.

Wir halten einen ausführlichen Deklarations~Allergen~Nachweis für Sie bereit.

Sollten Sie eine andere Form der Diätküche wünschen, sprechen Sie uns gerne an. Gerne werden wir versuchen Ihre Wünsche erfüllen, um Ihnen einen angenehmen und genussvollen Aufenthalt zu ermöglichen.

Nachbarschaftlicher Genuss ~ frisch auf den Tisch

Unsere Forellen schwimmen im Schwarzwald. Unsere Eier und Äpfel gedeihen in Sichtweite. Unser Obst und Gemüse kommt aus der Region und vom hiesigen Gemüsehändler. Unsere Fleisch- und Wurstspezialitäten kommen aus der Ortenau.

Was wir selbst herstellen können, das zaubern wir selbst.

Getreu dem Wunsch Sie mit dem zu beglücken, was uns beglückt : Genuss.



Gaumenfreuden

*Speisen
&
Getränke Auswahl*



Die Küche ist eine Welt, deren Sonne der Herd ist. ~ Victor Hugo

Vorspeisen und Suppen *entrées et soupe*

½ Dutzend Schnecken

mit hausgemachter Kräuterbutter und Baguette ~ 6 escargots, beurre aux herbes, baguette

6,60 €

~~~~~

Hausgemachte Tagessuppe

Soupe du jour

Tasse 4,00 € ~ Terrine 5,80 €

~~~~~

Badische hausgemachte Flädlesuppe

Soupe de crêpes façon Baden fait maison

Tasse 4,00 € ~ Terrine 5,80 €

~~~~~

Feine Kartoffelcremesuppe mit Croûtons

Soupe de pommes de terre à la crème, croûtons

Tasse 4,00 € ~ Terrine 5,80 €

~~~~~

Auf Wunsch reichen wir zu allen Vorspeisen und Suppen Brot oder Baguette.

Sur demande, nous servons du pain et de la baguette avec toutes les entrées et les soups.



Eine gute Tafel stillt allen Groll und versöhnt alle Menschen. ~ Luc de Clapiers

Salate ~ salades

Kleiner gemischter Salat ^{1,8,10)}

petite salade mée

4,90 €

~~~~~

### *Radlersalat* <sup>1,8,10)</sup>

*Großer bunter Salatteller mit Hausdressing und Putenstreifen*

*Grande assiette de salade mée avec dressing maison et émincé de dinde*

**12,50 €**

~~~~~

Salatplatte „Bischenberg“ ^{1,8,10)}

Salate der Saison mit Hausdressing, dazu Kartoffeltaschen mit einer Frischkäse-Kräuterfüllung

Assiette de salade mée, beignets de pommes de terre fourrés de fromage frais aux herbes

11,90 €

~~~~~

### *Salatplatte mit Falafel* <sup>1,8,10)</sup>

*Salate der Saison mit Hausdressing und Falafel ~ Assiette de salade mée avec Falafel*

**11,50 €**

*Unsere Weinempfehlung: Grauer Burgunder vom Weingut Herztal*

*Auf Wunsch reichen wir zu allen Vorspeisen und Suppen Brot oder Baguette.*

*Sur demande, nous servons du pain et de la baguette avec toutes les entrées et les soups.*



*Wenn ich gut gegessen habe, ist meine Seele stark und unerschütterlich. ~ Moliere*

## *Gerichte vom Rind Plats de boeuf*

### *Rumpsteak „Kräuterbutter“ 1,8,10)*

*mit hausgemachter Kräuterbutter, dazu Pommes Frites und gem. Salat  
Rumpsteak, beurre aux herbes, oignons, pommes frites, salade mêlée*

*24,50 €*

*~~~~~*

### *Rumpsteak „a la Chef“ 1,8,10)*

*Rumpsteak mit gegrilltem Gemüse und Süßkartoffel Frites, zweierlei Dip und gemischtem Salat  
Rumpsteak avec légumes grillés, frites de patates douces, deux trempettes et salade mêlée*

*26,80 €*

*~~~~~*

### *Rumpsteak „Pfeffer“ 1,8,10)*

*Rumpsteak an einer Cognac-Pfeffersoße mit Spätzle und gem. Salat  
Rumpsteak, sauce cognac-poivre, spätzle et salade mêlée*

*25,90 €*

*~~~~~*

*Unsere Weinempfehlung:  
Spätburgunder Rotwein Kabinett vom Weingut Herztal*



*Die Königin des Kochens ist die Phantasie ~ und Liebe dafür, das beste Gewürz.*

## *Gerichte vom Geflügelhof ~ Plats de volaille*

### *Putensteak „Schweizer Art“ 1,7,8,9,10)*

*mit Kochschinken und Käse überbacken, dazu Kartoffelrösti und kleiner gemischter Salat  
Steak de dinde à la mode Suisse, gratiné au jambon cuit, pommes de terre "rösti" et petite salade*

**15,80 €**

~~~~~

Putengeschnetzeltes „Mediterrane“ 1,2,8,10)

*Putenstreifen in einer Paprika-TomatenSoße mit breiten Nudeln und kleinem gemischtem Salat
Emincé de dinde avec sauce au paprika~tomatenouilles et petite salade mée*

14,90 €

~~~~~

## *Heimische Klassiker ~ poisson & chasse*

### *Forelle mit Mandeln (wahlweise als ganzer Fisch oder 2 Filets) 1,8,10)*

*Frisch aus dem Schwarzwald : gebratene Forelle mit Salzkartoffeln und gemischter Salat  
Truite aux amandes, pommes de terres et salade mée*

**19,50 €**

~~~~~

Wildgulasch „Förster Art“ 1,8,10)

*Hirschedelgulasch an Preiselbeerbirne, hausgemachte Spätzle und gem. Salat
Ragout de cerf, poire à la confiture d'airelles rouges, Spaetzles maison, salade mée*

20,50 €

Unsere Weinempfehlung vom Weingut Herztal :

Grauer Burgunder Kabinett und Spätburgunder Rotwein Kabinett

~~~~~

*Auf Wunsch servieren wir auch kleinere Portionen.*



*Aber kein Genuss ist vorübergehend, denn der Eindruck, den er hinterlässt, ist bleibend.  
J.W. Goethe*

## *Gerichte vom Schwein* *Plats de porc*

### *Schnitzel „Wiener Art“ 1,8,10)*

*mit Pommes Frites und gemischtem Salat  
Escalope „Viennoise“, pommes frites, salade mêlée*

*14,50 €*

*~~~~~*

### *Schweinesteak „Jäger Art“ 1,8,10)*

*an Pilzrahmsauce mit hausgemachten Spätzle und gemischtem Salat  
Steak de porc, sauce aux champignons à la crème, „Spätzle“, salade mêlée*

*17,50 €*

*~~~~~*

### *Cordon Bleu vom Schwein 1,8,10)*

*mit Pommes Frites und gemischtem Salat  
Cordon Bleu, pommes frites, salade mêlée*

*18,50 €*

*~~~~~*

### *Unsere Weinempfehlung:*

*Riesling Kabinett aus dem Weingut Herztal und Badisch Rotgold ~  
Vierthalers „Alde Gott“ Sasbachwalden.*





*Essen und Trinken hält Leib und Seele zusammen. ~ Sokrates*

*Hausgemachte Flammkuchen*  
*Les tartes flambées maison*

*Mit geräuchertem Speck und Zwiebeln <sup>9)</sup>*

*Avec oignons et lard fumé*

*8,80 €*

*~~~~~*

*Mit geräuchertem Speck, Zwiebeln und Käse <sup>1,9)</sup>*

*Avec lard fumé, oignons, et fromage*

*9,80 €*

*~~~~~*

*Mit geräuchertem Speck und Käse <sup>1,9)</sup>*

*Avec lard fumé et fromage*

*8,90 €*

*~~~~~*

*Mit Champignon, geräuchertem Speck und Käse <sup>1,9)</sup>*

*Avec champignons, lard fumé et fromage*

*9,90 €*

*~~~~~*



*Eine gute Küche ist das Fundament allen Glücks.*

*Hausgemachte Flammkuchen vegetarisch*  
*Les tartes flambées maison végétariens*

*Mit gegrilltem Gemüse und Käse*

*Avec des légumes grillés et fromage*

**9,90 €**

~~~~~

„Süßer Apfeltraum“

Mit Apfel, Zucker und Zimt - flambiert mit Calvados

Avec pommes, sucre et cannelle, flambé aux calvados

9,80 €

~~~~~

*Genießer ~ Idee*

*Unsere Flammkuchen werden im Steinbackofen frisch für Sie gebacken.*

*Gerne servieren wir Ihnen unseren Flammkuchen auch in glutenfrei.*

*Gönnen Sie sich dazu, einen typisch badischen BurgunderWein, als samtigen roten Spätburgunder oder fruchtigen weißen Burgunder von den Oberkircher Winzern.*



*Widme dich der Liebe und dem Kochen mit ganzem Herzen. ~ Dalei Lama*

## *Vegetarische Gerichte*

### *Plats végétariens*

#### *Käsespätzle* <sup>1,8,10)</sup>

*mit gemischtem Salat*  
*Spaetzle avec fromage et salade mêlée*

**9,80 €**

~~~~~

Käsespätzle mit gebratenen Zwiebeln^{1,8,10)}

mit Zwiebeln und gemischtem Salat
Spaetzle avec fromage et oignons et salade mêlée

10,80 €

~~~~~

#### *Gegrilltes Gemüse mit Kartoffelkäsetaschen* <sup>1,8,10)</sup>

*Gegrilltes Gemüse mit Kartoffelkäsetaschen, dazu ein kleiner gemischter Salat*  
*légumes grillés, beignets de pommes de terre fourrés de fromage frais aux herbes*

**14,70 €**

~~~~~

*Weitere vegetarische Köstlichkeiten, finden Sie bei unserer Salatauswahl
und bei den hausgemachten Flammkuchen ~ gerne auch in glutenfrei.*



Hier bin ich Mensch, hier darf ich sein. ~ Goethe

klein & fein ~ petite & bon

<i>Portion Pommes mit Ketchup</i>	<i>3,80 €</i>
<i>Portion Rösti mit Ketchup</i>	<i>3,80 €</i>
<i>Portion Süßkartoffel Pommes</i>	<i>4,80 €</i>
<i>mit Ketchup ~ frites de patates douces & ketchup</i>	
<i>Portion Spätzle</i>	<i>5,50 €</i>
<i>mit Soße ~ Spätzle avec sauce</i>	

Für den kleinen Genuss ~ nur für Kinder
pour les petits plaisirs ~ seulement pour les enfants

Max und Moritz

*Schnitzel paniert
mit Pommes & Gemüse
Petite escalope "Viennoise"
pommes frites, legumes*

8,90 €

~~~~~

Struwwelpeter

*Wilde Nudeln mit TomatenSoße
Nouilles avec sauce des tomate*

5,50 €

~~~~~

Biene Maja

*Putensteak Natur
mit Spätzle und Gemüse
Petit steak de dinde nature,
„Spätzle“ légumes*

8,90 €

~~~~~

Wir bitten um Verständnis,

dass die Kindergerichte ausschließlich unseren kleinen Gästen vorbehalten sind. Für den kleinen Hunger, können wir eine Auswahl unserer Gerichte gerne als kleine Portion servieren.



Versuchungen sollte man nachgeben, man weiß nie wann sie wiederkommen.

Oscar Wilde

Zum süßen Abschluss unsere Dessertkreationen

Das kleine Dessertgedeck ^{1,5)}

*Eine Kugel Eis Vanillegeschmack & ein Espresso, serviert mit einer großen Tasse zum Geniessen
Une boule : glace a la vanille et un espresso*

3,50 €

~~~~~

### *Apfelstrudel nach Art des Hauses <sup>1)</sup>*

*mit Puderzucker und Eis mit Vanillegeschmack  
"Apfelstrudel" fait de maison avec sucre et glace a la vanille*

*6,80 €*

~~~~~

Das kleine Schokoladendessert ⁵⁾

*Eine Tasse Kaffee oder Espresso, serviert mit einer exquisiten Schokoladenauswahl.
Café ou espresso avec une petite sélection de chocolat.*

4,50 €

~~~~~

### *Tarte aux chocolat <sup>1)</sup>*

*Bezauberndes Schokoladentörtchen, warm serviert mit flüssigem Schokoladenkern, gekrönt von einer  
Kugel sahnigem Eis Vanillegeschmack.*

*Gâteau au chocolat, servi chaud avec un centre de chocolat liquide surmonté d' une boule de la crème  
glacée à la vanille.*

*6,50 €*

~~~~~

Kuchengenuss

*Wir empfehlen eine feine Auswahl an Obstkuchen und Torten ~ unsere **Schwarzwälder
Kirschtorte**, wird vom hausgebrannten Bischenberger Kirschwasser beschwipst: ein
Hochgenuss! Für **glutensensible Gäste** halten wir eine Auswahl an Kuchen und Gebäck bereit.
Sprechen Sie uns gerne an.*

Pro Kuchenstück: 3,50 € ~ 4,10 €



*Nichts ist wertvoller als ein guter Freund, außer ein Freund mit Schokolade.
Charles Dickens*

Eiskaltes Vergnügen

Dreierlei von hausgemachtem Fruchtsorbet

drei Kugeln in verschiedenen Variationen ~ Sorbet aux fruit fait a la maison, different variation

6,50 €

~~~~~

Hausgemachtes Fruchtsorbet

eine große Kugel im Glas ~ Sorbet aux fruit fait a la maison, une grande boule

2,80 €

~~~~~

Hausgemachtes Fruchtsorbet beschwipst mit Holunder Gin Likör

eine große Kugel Sorbet im Glas, geküsst von 2cl Holunder Gin Likör

Sorbet aux fruit fait a la maison, une grande boule embrassé par 2cl Aîné Gin Liqueur

5,80 €

~~~~~

Coup Dänemark¹⁾

Eis mit Vanillegeschmack mit heißer Schokoladensauce und Sahne

Glace vanille, sauce chocolat chaude, crème chantilly

6,50 €

~~~~~

Heiße Liebe¹⁾

Eis mit Vanillegeschmack mit heißen Himbeeren und Sahne

Glace vanille, framboise chaude, crème chantilly

6,60 €

~~~~~



Unendliches Sommergefühl: Eiscreme ~ Gelati ~ Glace ~ Ice

Eiskaltes Vergnügen

Schwarzwaldbecher ¹⁾

*Schokoladeneis, Eis mit Vanillegeschmack, Sauerkirschen, Domis Schwarzwälder Kirschwasser
Hausbrand und Sahne ~ Parfait glace facon „Forêt Noir“ avec kirsch et crème Chantilly*

6,80 €

~~~~~

Eiskaffee ^{1,5)}

Eiskalter Kaffee, Eis mit Vanillegeschmack und Sahne ~ Café froid, glacée à la vanille et crème

5,20 €

~~~~~

Sanfter Engel

*eine Kugel Eiscreme Vanillegeschmack im Glas, geküsst von 2cl Eierlikör
glacée à la vanille, une grande boule embrassé par 2cl Liqueur d'oeuf*

4,80 €

~~~~~

Gemischtes Eis ¹⁾

Schokoladeneis, Eis mit Vanillegeschmack, Erdbeereis ~ Glaces diverses, chocolat, vanilla, fraise

4,00 €

~~~~~

1 Kugel Eis ¹⁾

1,50 €

~~~~~



Die beste Methode, das Leben angenehm zu verbringen, ist, guten Kaffee zu trinken.

Jonathan Swift.

Kaffee & Tee

<i>Tasse Kaffee ⁵⁾ oder Tasse Kaffee entkoffeiniert</i>	<i>2,30 €</i>
<i>Kännchen Kaffee</i>	<i>4,10 €</i>
<i>Tasse Espresso ⁵⁾</i>	<i>2,00 €</i>
<i>Tasse Cappuccino ⁵⁾</i>	<i>2,60 €</i>
<i>Tasse Milchkaffee ⁵⁾</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Glas Latte Macchiato ⁵⁾</i>	<i>3,20 €</i>
<i>Glas Milch kalt oder heiß</i>	<i>2,40 €</i>
<i>Heiße Schokolade auf Wunsch mit Sahne (Kakao)</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Echte heiße Schokolade</i>	<i>3,80 €</i>
<i>(beste Milch mit echter Schokolade : in Weiss, Vollmilch oder Edelbitter)</i>	
<i>Portion Sahne</i>	<i>0,80 €</i>

Man trinkt Tee damit man den Lärm der Welt vergisst.

<i>Schwarztee Himalaya Darjeeling-~ Meßmer Teespezialitäten</i>	<i>2,30 €</i>
<i>Grüntee Pi Lo Chun ~ Meßmer Teespezialitäten</i>	<i>2,30 €</i>
<i>Grüntee Sencha „Zitrone-Malve“ ~ Meßmer Teespezialitäten</i>	<i>2,30 €</i>
<i>Grüntee Jasmin ~ Meßmer Teespezialitäten</i>	<i>2,30 €</i>
<i>Rooibos Vanille-Sahne ~ Meßmer Teespezialitäten</i>	<i>2,30 €</i>
<i>Kräutertee Kamillo ~ Meßmer Teespezialitäten</i>	<i>2,30 €</i>
<i>Kräutertee Nana Minze Pfefferminze ~ Meßmer Teespezialitäten</i>	<i>2,30 €</i>
<i>Früchtetee Hibiskus ~ Cranberry ~ Meßmer Teespezialitäten</i>	<i>2,30 €</i>



Die besten Vergrößerungsgläser für die Freuden dieser Welt sind die, aus denen man trinkt.

Joachim Ringelnatz

Empfehlung des Hauses

Aperitif

<i>Kir ~ spritziger Riesling mit Crème de Cassis</i>	<i>0,20 l</i>	<i>4,90 €</i>
<i>Kir Royal ~ Rieslingsekt mit Crème de Cassis</i>	<i>0,10 l</i>	<i>4,90 €</i>
<i>Aperol ~ spritziger Riesling mit Mineralwasser und Aperol</i>	<i>0,20 l</i>	<i>4,90 €</i>
<i>Sekt geküsst von Holunderblütensirup</i>	<i>0,20 l</i>	<i>4,90 €</i>
<i>Sekt geküsst von Wildpflaumenlikör</i>	<i>0,10 l</i>	<i>5,70 €</i>
<i>Sekt geküsst von Waldheidelbeerlikör</i>	<i>0,10 l</i>	<i>5,70 €</i>
<i>Sekt Hausmarke Bischenberg</i>	<i>0,10 l</i>	<i>3,60 €</i>

Sekt

<i>Oberkircher Sekt Pinot weiss</i>	<i>0,75 l</i>	<i>17,80 €</i>
<i>Oberkircher Sekt Pinot weiss im Piccolo</i>	<i>0,20 l</i>	<i>4,90 €</i>
<i>Oberkircher „Freistern“ Traubensaft Secco Rose alkoholfrei</i>	<i>0,75 l</i>	<i>12,90 €</i>

Erfrischend

<i>Weinschorle mit Wein vom Oberkircher Weinhaus</i>		
<i>in weiß oder rot</i>	<i>0,25 l</i>	<i>3,20 €</i>



Eine Flasche Wein enthält mehr Philosophie als alle Sachbücher.

Louis Pasteur

Weine der Oberkircher Winzer

2014 Oberkircher Müller Thurgau QbA mild	0,25 l	3,90 €
<i>Ein fruchtig milder Wein mit wenig Säure.</i>	1,0 l	14,50 €
2014 Oberkircher Müller Thurgau QbA trocken	0,25 l	3,90 €
<i>Frisch und fruchtig, mit milder Säure und angenehmer Struktur.</i>	1,0 l	14,50 €
2015 Oberkircher Riesling QbA mild	0,25 l	4,50 €
<i>Frischer, saftiger Riesling mit einer cremig dichten & doch klaren Struktur.</i>	1,0 l	16,80 €
2015 Oberkircher Riesling QbA trocken	0,25 l	4,50 €
<i>Straffer, fruchtiger Riesling mit einer milden duftigen Säure.</i>	1,0 l	16,80 €
2015 Oberkircher Weißer Burgunder QbA trocken	0,25 l	4,70 €
<i>Ein Duft von gelbem Obst, ein nussiges Aroma & erfrischende leichte Säure.</i>	1,0 l	17,50 €
2014 Hex von Dasenstein Spätburgunder Rotwein QbA mild	0,25 l	4,50 €
<i>Zarter Duft nach Kirschen, zeigt sich duftig und samtig im Mund.</i>	1,0 l	16,80 €
2014 Hex von Dasenstein Spätburgunder Rotwein QbA trocken	0,25 l	4,50 €
<i>Kirschenduft, zeigt sich ausgewogen und lebendig im Mund.</i>	1,0 l	16,80 €
SMS ~ der kühle Rote ~ ein SommerCuvee	0,25 l	4,90 €
<i>Kirschenduft, zeigt sich ausgewogen und lebendig im Mund.</i>	0,75 l	14,50 €



Wein ist Poesie in Flaschen ~ Robert Louis Stevenson

Weine aus Sasbachwalden ~ Vierthalers „alde Gott“

2015 Spätburgunder Weißherbst Kabinett	0,25 l	5,50 €
<i>Ein eleganter & fruchtiger Essensbegleiter</i>	0,75 l	15,80 €
2015 Badisch Rotgold Kabinett	0,25 l	5,70 €
<i>Cuvee von roten & weißen Burgundertrauben ~ eine Besonderheit</i>	0,75 l	16,80 €
2014 Spätburgunder Rotwein Kabinett mild	0,25 l	5,90 €
<i>Typisch badisch mit Kirsch- und BrombeerAromen</i>	0,75 l	17,40 €

Weine vom Weingut Herztal in Oberkirch~Nussbach

2015 Grauer Burgunder Kabinett trocken	0,20 l	5,60 €
<i>Elegante süßlich-frische Note von Birnenduft und leicht nussig-erdigem Aroma. (SR 5,5 g/l, RZ 6,9 g/l, Alk. 12,0 %)</i>	0,75 l	19,80 €
2015 Riesling Kabinett trocken (Goldmedaille prämiert)	0,20 l	4,30 €
<i>Fruchtiger ~ spritziger Wein, zeigt die gesamte Aromatik seines Jahrgangs. (SR 6,4 g/l, RZ 6,0 g/l, Alk. 12,0 %)</i>	0,75 l	15,80 €
2014/15 Spätburgunder Rose Wein Kabinett trocken	0,10 l	2,30 €
<i>Fruchtig-spritziger Rose ~ der leichte Essensbegleiter mit dem gewissen Etwas. (SR 6,2 g/l, RZ 6,0 g/l, Alk. 12,0 %)</i>	0,20 l	4,40 €
	0,75 l	16,00 €
2013/14 Spätburgunder Rotwein Kabinett trocken	0,20 l	5,50 €
<i>Typisch badischer Profilwein vom Blauen Spätburgunder mit ausgeprägter Kirsch- und Brombeeraromatik, (SR 4,4 g/l, RZ 11,2 g/l, Alk. 12,5 %)</i>	0,75 l	19,50 €



Das Leben ist zu kurz um schlechten Wein zu trinken.

Flaschenweine

Weine aus Sasbachwalden ~ Vierthalers „alde Gott“

2013 Spätburgunder Rotwein Spätlese ~ Rarität

0,75 l 29,80 €

*Außergewöhnlich gehaltvoller Jahrgangs~Spätburgunder ~
weich . rund . voll*

Für besondere Momente unsere schönsten Weine

vom Weingut Herztal in Oberkirch~Nussbach

2013 Spätburgunder Spätlese trocken „alte Rebe“

*Dichte, samtweiche Fülle ~ im Holzfass gereift.
(SR 5,1 g/l, RZ 2,1 g/l, Alk. 13,0 %)*

0,75 l 21,80 €

2014 Barrique Cuvee Spätlese trocken ~ Teufelsgranit

*Dieser Wein verkörpert das ganze Rotwein-Spektrum des Weingut Herztal :
Cuvee aus Merlot, Cabernet und Spätburgunder.
(SR 4,7 g/l, RZ 4,4 g/l, Alk. 13,0 %) **Nachfolgejahrgang ist 2013!***

0,75 l 29,80 €

2013 Merlot Kabinett trocken

Klassischer Merlotgenuss. (SR 4,9 g/l, RZ 2,8 g/l, Alk. 12,0 %)

0,75 l 15,80 €



Lieber ein bisschen zu gut gegessen, als erbärmlich getrunken.

Getränkekarte

Erfrischungsgetränke

<i>Mineralwasser Classic Peterstaler Gourmet</i>	<i>0,50 l</i>	<i>3,10 €</i>
<i>Mineralwasser Classic Peterstaler Gourmet</i>	<i>0,75 l</i>	<i>4,10 €</i>
<i>Peterstaler Mineralwasser Medium</i>	<i>0,50 l</i>	<i>3,10 €</i>
<i>Peterstaler Mineralwasser Still ~ Black Forest</i>	<i>0,50 l</i>	<i>3,10 €</i>
<i>Süßer Sprudel^{3,6,8)}</i>	<i>0,20 l</i>	<i>2,20 €</i>
<i>Süßer Sprudel^{3,6,8)}</i>	<i>0,40 l</i>	<i>2,90 €</i>
<i>Cola *, Cola Mix *, Cola Light ^{*1,3,5,7,8)} Sinalco Orange ^{1,3,7,8)}</i>	<i>0,20 l</i>	<i>2,20 €</i>
<i>Cola *, Cola Mix *, Cola Light ^{*1,3,5,7,8)} Sinalco Orange ^{1,3,7,8)}</i>	<i>0,40 l</i>	<i>3,80 €</i>
<i>Tonic Water ^{3,4)} Fl.</i>	<i>0,20 l</i>	<i>3,10 €</i>
<i>Bitter Lemon ^{3,4,8)} Fl.</i>	<i>0,20 l</i>	<i>3,10 €</i>
<i>Ginger Ale ^{1,3)} Fl.</i>	<i>0,20 l</i>	<i>3,10 €</i>

Säfte und Saftschorle

<i>Apfelsaft, Orangensaft</i>	<i>0,20 l</i>	<i>2,60 €</i>
<i>Apfelsaft, Orangensaft</i>	<i>0,40 l</i>	<i>5,00 €</i>
<i>Apfelschorle, Orangenschorle</i>	<i>0,20 l</i>	<i>2,40 €</i>
<i>Apfelschorle, Orangenschorle</i>	<i>0,40 l</i>	<i>4,10 €</i>
<i>Johannisbeernektar (schwarz)</i>	<i>0,20 l</i>	<i>2,90 €</i>
<i>Johannisbeernektar (schwarz)</i>	<i>0,40 l</i>	<i>5,30 €</i>
<i>Johannisbeernektarschorle(schwarz)</i>	<i>0,20 l</i>	<i>2,60 €</i>
<i>Johannisbeernektarschorle(schwarz)</i>	<i>0,40 l</i>	<i>4,50 €</i>



Bier ist der Beweis, dass Gott uns liebt und will, dass wir glücklich sind.

Benjamin Franklin

Biere vom Faß

<i>Schloß Favorit Export</i>	<i>0,30 l</i>	<i>2,90 €</i>
	<i>0,50 l</i>	<i>3,80 €</i>
<i>Uhl Pils</i>	<i>0,30 l</i>	<i>3,10 €</i>
	<i>0,50 l</i>	<i>4,10 €</i>
<i>Franziskaner Hefe-Weißbier hell</i>	<i>0,30 l</i>	<i>2,90 €</i>
	<i>0,50 l</i>	<i>3,80 €</i>
<i>Cola-Weizen ^{1,3,5,7,8)}, Radler ^{3,6,8)}</i>	<i>0,30 l</i>	<i>2,90 €</i>
	<i>0,50 l</i>	<i>3,80 €</i>
<i>Amere</i>	<i>0,30 l</i>	<i>3,70 €</i>

Flaschenbiere

<i>Franziskaner Hefe-Weißbier alkoholfrei</i>	<i>0,50 l</i>	<i>3,80 €</i>
<i>Bier glutenfrei</i>	<i>0,33 l</i>	<i>3,60 €</i>
<i>Pils alkoholfrei</i>	<i>0,33 l</i>	<i>3,60 €</i>

Deklaration :

- 1) Farbstoff ~ 2) Konservierungsstoff ~ 3) Süßungsmittel ~ 4) chininhaltig ~
5) coffeinhaltig ~ 6) enthält eine Phenylalaninquelle ~ 7) Phosphat ~
8) Antioxidationsmittel ~ 9) Nitritpökelsalze ~ 10) Senf*

Wir verwenden keine synthetischen Geschmacksverstärker, Natriumglutamate, künstliche Farb- oder Aromastoffe ~ gerne gewähren wir Ihnen Einblick in unseren Allergen-Nachweis.



*Der Leib will vergeistigt, der Geist will verleiblicht werden.
Samuel Huber*

Unser Hausbrand

<i>Domis Schwarzwälder Kirschwasser</i>	<i>2 cl</i>	<i>3,00 €</i>
<i>Domis Schwarzwälder Kirschwasser, im tex. Whiskyfass gereift</i>	<i>2 cl</i>	<i>3,00 €</i>
<i>Domis Schwarzwälder Kirschwasser, im Eschenfass gereift</i>	<i>2 cl</i>	<i>3,00 €</i>
<i>Domis Williams Christ</i>	<i>2 cl</i>	<i>3,00 €</i>

Unser Hausbrand zum Mitnehmen in der Flasche

<i>Domis Schwarzwälder Kirschwasser</i>	<i>0,5 l</i>	<i>9,50 €</i>
<i>Domis Schwarzwälder Kirschwasser, im tex. Whiskyfass gereift</i>	<i>0,5 l</i>	<i>16,50 €</i>
<i>Domis Schwarzwälder Kirschwasser, im Eschenfass gereift</i>	<i>0,5 l</i>	<i>16,50 €</i>
<i>Domis Williams Christ</i>	<i>0,5 l</i>	<i>16,50 €</i>

Feine Destillate & Obstbrände

<i>Mirabelle</i>	<i>2 cl</i>	<i>3,00 €</i>
<i>Zwetschge</i>	<i>2 cl</i>	<i>3,00 €</i>
<i>Waldhimbeergeist</i>	<i>2 cl</i>	<i>3,00 €</i>
<i>Obstler</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,50 €</i>
<i>Pernot</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,50 €</i>

Digestife und Liköre

<i>Cognac Hennessy V.S.O.P.</i>	<i>2 cl</i>	<i>3,90 €</i>
<i>Baileys Irish Cream</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,90 €</i>
<i>Sambuca Molinari</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,90 €</i>
<i>Martini rot oder weiß auf Wunsch mit Eis</i>	<i>2 cl</i>	<i>4,00 €</i>
<i>Eierlikör</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,90 €</i>

Aus der Nachbarschaft

Feiner Kappler ~ der Gin aus dem Schwarzwald

Von AXEL BAßLER aus Kappelrodeck

<i>Gin</i>	<i>2 cl</i>	<i>3,30 €</i>
<i>Feiner Kappler ~ Schwarzwald Gin</i>	<i>0,5 l</i>	<i>31,50 €</i>

<i>Hex Gin</i>	<i>2 cl</i>	<i>4,20 €</i>
<i>im GewürztraminerFass der Hex von Dasenstein gereift</i>	<i>0,5 l</i>	<i>46,50 €</i>

<i>Gin Likör</i>	<i>2 cl</i>	<i>3,00 €</i>
<i>Holunderblüte küsst Gin ~ sehr vergnüglich</i>	<i>0,5 l</i>	<i>20,50 €</i>

<i>Kirsch Likör</i>	<i>2 cl</i>	<i>3,00 €</i>
	<i>0,5 l</i>	<i>20,50 €</i>

Unser Privat Label Whisky

<i>TWC Aberlour 2006 . 10 Jahre . (ex Bourbon) 54,1% . Speyside</i>	<i>2 cl</i>	<i>5,00 €</i>
<i>Besticht mit Aromen von dunklen Früchten, Honig & Eiche</i>	<i>0,5 l</i>	<i>62,00 €</i>

<i>TWC Fettercairn 2006 . 10 Jahre . (ex Bourbon) 55,2% . Highlands</i>	<i>2 cl</i>	<i>5,00 €</i>
<i>Besticht mit Aromen von süßen Früchten, Orange & Honig</i>		

<i>TWC Speyburn 2005 . 11 Jahre . (ex Brandy) 60,4% . Speyside</i>	<i>2 cl</i>	<i>5,00 €</i>
<i>Besticht mit würzigen Aromen von Toffee, Vanille, Malz & Brandy</i>	<i>0,5 l</i>	<i>60,00 €</i>

<i>TWC Buair an diabhail Vol.XII Islay 58,1% . Islay</i>	<i>2 cl</i>	<i>5,00 €</i>
<i>Besticht mit Aromen von Rauch, Vanille, Toffee, Torf & Malz</i>	<i>0,5 l</i>	<i>69,00 €</i>

<i>TWC Benrinnes 1997 . 18 Jahre (ex Bourbon) 55,6% . Speyside</i>	<i>2 cl</i>	<i>7,50 €</i>
<i>Besticht mit Komplexität & Frucht</i>		

<i>TWC Cambus 1991 . 25 Jahre . (ex Sherry) 55,3% . Lowlands</i>	<i>2 cl</i>	<i>7,50 €</i>
<i>Besticht mit Komplexität, einem Hauch von Fudge & Sherry</i>		



Gasthaus Bischenberg : Aussicht auf Genuss!

*Malerisch am Rande des romantischen Schwarzwaldortes Sasbachwalden, bieten wir Ihnen seit 2009 unsere gute badisch-elsässische Küche und ein gemütliches Ambiente für Ihren unvergesslichen Aufenthalt. Geniessen Sie uns gerne ein bisschen länger, bei einem Aufenthalt in unserem schönen **Bücherhotel**. Hier warten vier gemütlich eingerichtete Doppelzimmer und rund 6000 Bücher darauf, von Ihnen entdeckt zu werden.*

*Wir arbeiten mit Herz und Hand - und ganz viel Liebe. Alle unsere Speisen sind **hausgemacht** und darauf sind wir stolz. Unser besonderes Augenmerk gilt **Gluten-Allergikern** und **nahrungsmittel-sensiblen Menschen**. Sprechen Sie uns gerne an : **Wir sorgen für Ihren unbeschwertten Genuss.***

*Neben dem klassischen Gastronomie-Betrieb, in unserem liebevoll eingerichteten Gasthaus, verwöhnen wir Sie gerne auf unserer **Sonnenterrasse** oder in unserem charmant eingerichteten **Bücherhotel**. Ihre Feiern und Tagungen, werden in unserem großzügigen und **lichtdurchfluteten Saal** zu einem unvergesslichen Event. Feiern und Tagen Sie dort, wo andere Urlaub machen : hoch oben im Schwarzwald, umgeben von sattem Grün und inmitten einer traumhaftem Naturkulisse.*

Geniessen Sie Ihren Aufenthalt im Gasthaus Bischenberg als idealen Ausgangspunkt für Ausflüge in die nähere Umgebung. Der Schwarzwald bietet hier bei uns so viele schöne Ecken und Sehenswürdigkeiten, die für einen entspannten oder aktiven Urlaub wie geschaffen sind. Finden Sie am Bischenberg Ruhe und Entspannung. Wir unterstützen Sie gerne, bei der Planung Ihrer Ausflüge und geben Ihnen Tipps für die schönsten Wanderwege und Mountainbiketouren. Wir kennen die schönsten Ecken in Straßburg, Baden-Baden und Umgebung - und packen Ihnen gerne ein Lunchpaket, auf Wunsch auch glutenfrei - für Ihren Tagesausflug.

*Unser Stammhaus ist wie eine kleine Schatzkiste : neben unserem Gasthaus können Sie bei uns die **Schokoladenseiten** des Lebens in unserer **Schokoladenmanufaktur** geniessen ~ in **selbstgebrannten edlen Bränden** schwelgen ~ von hausgemachten Kuchen träumen ~ und ein echtes Stück Schwarzwald, in Form von **Massivholz-Garnituren** aus unserer **Möbelmanufaktur**, gerne mit nach Hause nehmen.*

*Entdecken Sie den Bischenberg - wir freuen uns, Sie zu sehen!
Ihre Familie Petermann mit allen freundlichen Mitarbeitern.*



Hier bin ich Mensch, hier darf ich sein. ~ Goethe

SommerKarte

Straßburger Wurstsalat 1,2,7,8,10)

*Lyoner und Gouda Käsestreifen, mit Zwiebeln unserem Hausdressing und Bauernbrot
Salade de Strasbourg - avec du pain*

9,50 €

~~~~~

### *Vesperplatte* 1,8,9)

*Reich garniertes Geniesserbrett mit Blutwurst, Leberwurst, Schwartenmagen und geräuchertem  
Schinkenspeck – dazu Bauernbrot und unser hausgebranntes Schwarzwälder Kirschwasser :  
einfach zünftig lecker.*

*Planche richement garnie avec du boudin, saucisse ou foie, "Schwartenmagen", lard fumé et du  
pain - accompagné de Kirsch de la Forêt Noire de la maison.*

**12,70 €**

~~~~~

„Schnitzel ~ Brot“ „Wiener Art“ 1,8,10)

*Schnitzel paniert „Wiener Art“ mit Brot und Salatgarnitur
Escalope "Viennoise" avec du pain et petite salade mêlée*

10,50 €

~~~~~

### *Salatplatte Sommerfreude* 1,8,10)

*Salate der Saison mit Hausdressing, Feta (Schafskäse), getrockneten Tomaten und Oliven  
Assiette de salade méleé, avec fromage de brebis, tomates séchées, olives*

**11,30 €**

~~~~~

Flammkuchen mit Feta, getrockneten Tomaten & Oliven

Tarte flambees avec fromage de brebis, tomates séchées, olives

9,80 €

~~~~~

