

# SCHATTBUCH

## Restaurant

### MITTAGSKARTE 02.09. – 05.09.2025

Zu jedem Hauptgang erhalten Sie als Vorspeise wahlweise einen frischen Marktsalat oder unsere Tagessuppe.

#### DIENSTAG

Kalbsgeschnetzeltes / Pilze / Röstli

28 €

(D-E-M)

Büffelmozzarella / Pilze / Röstli / Rucola

23 €

(D-E-L-M)

#### MITTWOCH

Kalbsschnitzel Wiener Art / Kartoffel-Gurken-Salat

28 €

(A-B-D-E-L-M)

Kohlrabi Schnitzel / Kartoffel-Gurken-Salat

23 €

(A-B-D-E-L-M)

#### DONNERSTAG

Kasslernackeln / Krautschupfnudeln

28 €

(A-B-D-E-L-M)

Krautschupfnudeln

23 €

(A-B-D-E-L-M)

#### FREITAG

Seelachsfilet / Tomaten-Brot-Salat / Weißweinschaum

28 €

(A-D-E-I-M)

Gefüllte Zucchini / Tomaten-Brot-Salat / Weißweinschaum

23 €

(A-B-D-E-M)

**Für den süßen Abschluss bieten wir Ihnen ein wechselndes Mittagsdessert an.**

10 €

# **HOPFEN MENÜ (HOPFENGUT N20 TETTANG)**

**Liebe Gäste,**

wir freuen uns, Sie im Schattbuch willkommen zu heißen.  
Die folgende Gerichte können Sie à la carte genießen, gegen einen Gang aus dem Menü  
Ihrer Wahl tauschen oder auch zusätzlich bestellen.  
Lassen Sie sich von unseren saisonalen Qualitätsprodukten inspirieren.

3 Gang Menü 87€  
3 Gang Vegetarisch 77€

Ihr Küchenchef  
**Caio Benati**



## **BIOHOF SCHAUWIES SALAT**

Radieschen / Eingelegte Karotten / Melone / Hopfendressing  
21 €

## **LOCHER HOPFEN TETTANG RAMEN**

Exotische Pilze / Bohnen / Karotten / Onsen Ei / Miso / Mandarina Hopfen  
Vegetarisch 28 € Taube 38 € Juvenil Ferkel 32 € Rind 35 € Garnelen 33 €

## **TETTANGER HOPFEN GERÄUCHERTES BIO SCHWEINFILET**

Speckbohnen / Rosmarinkartoffeln / Paprika / Pale Ale soße  
Zwischengang 42 € Hauptgang 51 € Aufpreis Menü 15 €

## **TETTANGER HOPFEN POCHIERTE FORELLE**

Fenchel / Beete / Feldsalat  
Zwischengang 45 € Hauptgang 53 € Aufpreis Menü 15 €

## **KIWI**

Gurke / Hausgemachter Joghurt / Dill / Artischocken - Elixier  
19 €

## **TASTING MENÜ**

### **LACHS**

Teriyaki / Quinoa / Granatapfel  
Edamame / Avocado / Safran

### **RAVIOLI**

Radicchio / Gorgonzola / Speck

### **BOHNEN**

Kaisergranat / Birne / Chorizo

### **KALBS VS TUNA**

Thunfisch / Kalbsfilet / Kapern / Zwiebeln

### **LAMMKARREE**

Schwarzentrauben jus / Pastinake  
Süßkartoffel / Trauben

### **APRIKOSE**

Haselnuss / Bergamotte / Ziegenjoghurt

4 Gänge 121 € / 5 Gänge 131 € / 6 Gänge 141 €

## **VEGETARISCH**

### **PAK CHOI VS SENFKOHL**

Glasnudeln / Tempura

### **RAVIOLI**

Radicchio / Gorgonzola

### **TRAUBENESSENZ**

Selleriestange / Kapuzinerkresse  
Ingwerblüten / Grannysmith

### **SCHAUWIES SELLERIE**

Buchweizen / Frühlingskräuter  
Holunderblüten

### **KOHLRABI**

Mangold / Pfifferlingen / Rote Beete

### **DICKMILCH**

Ingwer / Sauerampfer / Kirsche

4 Gänge 109 € / 5 Gänge 119 € / 6 Gänge 129 €

Wir erlauben uns einen kleinen Aufpreis, wenn Sie Käse vom Wagen statt Dessert bestellen möchten.

### Weinreise á 0,1l:

4-Gang - 49 € / 5-Gang - 59 € / 6-Gang - 69 € pro Person