



# Stilvoll feiern.

Menü- und Buffetvorschläge

## Die Heimat für Feines

Das Knöpfle ist in vielerlei Hinsicht ein perfekter Ort, um Feste und Feiern auszurichten. Die unaufdringliche Aufmerksamkeit, das professionelle Equipment, geschmackvolle Räumlichkeiten und selbstverständlich die kulinarischen Gaumenfreuden, die wir Ihnen im Restaurant Knöpfle servieren, machen jede Veranstaltung zum Genuss-Erlebnis.

Auf den folgenden Seiten laden wir Sie ein, uns in die Welt der Aromen zu folgen. Entdecken Sie regionale und exotische Genüsse, festliche Menüs, Köstlichkeiten vom Buffet und für einen gelungenen Auftakt feinste Häppchen zum Apéro.

Herzlich willkommen im »Knöpfle«.

## Snacks & Fingerfood

Blätterteig-Käse-Sticks

Mini-Pizza

Chäschüechli

Schinkencroissant

Gefüllte Champignons mit Käse und Nüssen

Pannacotta vom Blumenkohl auf geröstetem Brot

Rohkost-Sticks mit Kräuterdip

Mediterrane Gemüsespieße

Geräucherter Lachs auf Toast

Crevetten im Kartoffelmantel mit Guacamole

Ziegenkäse im Speckmantel mit Feigen-Rosmarin-Chutney

Ceviche vom Zander mit Granatapfel im Glas

Tatar vom Rinderfilet mit Schalotten und frischen Kräutern

Geflügelspieße mit Erdnussauce

Schwarzwälder Schinkenkonfekt mit Frischkäse und Walnussbrot

Saisonsüppchen im Glas (kalt/warm)

Smoothie vom Kernobst

**Pro Stück € 3,00**

# Apéro - Genuss im Glas und auf dem Teller

## Apéro für Einsteiger

Crevetten im Kartoffelmantel mit Avocado-Dip  
Gemüse-Sticks mit Kräuterquark  
Schwarzwälder Schinkenmousse auf Bauernbrot  
**€ 9,00**

## Apéro Knöpfl

Geflügelspieß mit Erdnussdip  
Blätterteig-Käse-Sticks  
Räucherlachs auf Toast  
Hausgebeizter Zander mit Honig-Dill-Senfauce  
**€ 12,00**

## Apéro De Luxe

Gazpacho nach Art des Hauses  
Tatar vom Rinderfilet mit Schalotten und Kräutern  
Graved-Lachs-Ceviche auf geröstetem Baguette  
Roastbeef mit Remoulade  
Vegetarische Frühlingsrolle mit süß-saurer Sauce  
**€ 13,50**

Pro Person jeweils 1 Stück im Preis enthalten

Glas Sekt Hausmarke

0,10 l € 8,00

0,75 l € 40,00

Glas Kir Royal mit Champagner

0,10 l € 14,50

Glas Champagner

0,10 l € 15,50

Flasche Champagner

0,75 l €135,00

# Buffet »Heimat & Genuss«

## VORSPESIEN

Bunte Salatschüssel mit French- und Limettenvinaigrette

Gurkensalat mit Dill

Karottensalat mit Apfel und Rosinen

Lauwarmer Kartoffel-Speck-Salat

Regionale Wurstplatte mit Schwarzwälder Schinken

Mini-Frikadellen mit Senf

Zweierlei vom Schwarzwälder-Braten mit Remouladensauce

Geräucherte Schwarzwaldforelle mit Räucherlachs und Sahnemeerrettich

## SUPPE

Gemüsesüppchen (je nach Saison)

## HAUPTGÄNGE

Geschmorter Schweinerücken an Rosmarinsauce mit Wurzelgemüse und gratinierten Kartoffeln

Gedämpftes Lachsforellenfilet an Rieslingsauce mit Fenchelgemüse und hausgemachten Nudeln

## DESSERT

Tiramisu von Kirschen, parfümiert mit Schwarzwälder Kirschwasser

Topfenschaum mit roter Beerengrütze im Glas

Gebackene Schokoladentarte mit Vanillesauce

Marinierter Obstsalat mit geschlagener Sahne und Maraschino

**Preis pro Person € 52,00**

## KÄSEAUSSWAHL

Auf Wunsch bieten wir auch eine feine

Käseauswahl an.

**Aufpreis € 8,50 pro Person.**

# Buffet »Knöpfele«

## VORSPESIEN

Bunte Blattsalate mit Hausdressing und Brotcroûtons

Mediterraner Gemüsesalat mit frischen Kräutern

Gegrillter Fenchel-Salat mit Grapefruit verfeinert

Waldorfsalat mit rosa geräucherter Flugentenbrust

Rosa gebratener Rinder- und Landschweinerücken mit Remouladensauce und Wasabi-Crème

Hausgebeizter Lachs und verschiedene Rauffische mit Meerrettichsahne

Fischterrinen mit Honig-Dill-Senfsauce

## SUPPE

Crèmesuppe vom Blumenkohl mit eigener Einlage

## HAUPTGÄNGE

Tranche vom argentinischen Rind mit grünen Bohnen und Lyoner-Kartoffeln

Saiblingsfilet mit Kohlrabi und buntem Couscous

## DESSERT

Caramelköpflin mit Ragoût von Pfirsichen

Mousse von Waldbeeren mit Sahne

Portweincrème mit Traubensalat

**Preis pro Person € 59,00**

# Buffet »Feinschmecker«

## VORSPESIEN

Hausgemachte Joghurt-Lachsterrine  
Gebratene Gambas - lauwarm serviert mit Avocado-Chili-Dip  
Potpourri vom Salm mit Honig-Dill-Senfsauce  
Rosa gebratenes Roastbeef und Kalbsrücken mit Salsa Verde  
Geflügelterrine  
Verschiedene Blattsalate mit Balsamico-Vinaigrette  
Sonnengereifte Tomaten mit Büffelmozzarella und frischem Basilikum  
Salat von Gurke, Tomate, Paprika, roten Zwiebeln, Feta und Oliven  
Honigmelone mit Parmanschinken  
Vitello Tonnato mit Thunfisch-Kapernsauce

## SUPPE

Rinderessenz mit Gemüseperlen und Eierstich

## HAUPTGÄNGE

Duett von Kalb und Maispoularde mit feurigem  
Ratatouille und Kartoffelgnocchi  
Norwegischer Lachs unter der Kräuterkruste  
mit Ebly und bunten Linsen

## DESSERT

Eis-Pokal gefüllt mit verschiedenen Sorbets und Eis  
Zweierlei Mousse von Zartbitter- und weißer Schokolade  
Hausgemachter Strudel - nach Wunsch mit Vanillesauce  
Waldbeerenragoût im Glas, gratiniert mit  
Zabaione-Crème von Ananas und Maraschino

**Preis pro Person € 65,00**

# Frühlingsmenü

Marinierter Spargelsalat mit Granatapfelkernen  
und gebratener Gamba

\*\*\*

Schaumsuppe von Bärlauch mit Rauchlachs-Crêpes

\*\*\*

Involtini vom Kalbfleisch mit Tomaten-Kräuter-  
füllung, Gemüse aus dem Frühbeet und jungen  
Kartoffeln

\*\*\*

Dialog von Passionsfruchtmousse und Parfait

**Preis pro Person € 51,00**

# Sommermenü

Terrine vom Waller auf Rucola-Chiffonade mit  
marinierter gegrillter Zucchini

\*\*\*

Geeiste Gazpacho mit lauwarmem Basilikum-Strudel

\*\*\*

Tranchen vom neuseeländischen Lammrücken an Rosmarinjus mit Auberginenmousse und  
Nudelnest

\*\*\*

Hausgemachtes Tiramisu von der Erdbeere

**Preis pro Person € 54,00**

Variieren Sie nach Herzenslust

Die einzelnen Gänge der Jahreszeitenmenüs  
können untereinander getauscht werden, wenn es die Jahreszeit zulässt.

# Herbstmenü

Duett von geräucherter Wachtelbrust und  
gebratenem Fasan mit Cranberry-Parfait  
und Feldsalat

\*\*\*

Crèmesuppe von der Petersilienwurzel mit Rohschinken-Chips

\*\*\*

Rosa gebratener argentinischer Rinderrücken  
an Marsalajus mit getrüffeltem Wirsinggemüse und  
hausgemachten Pommes Macaire

\*\*\*

Komposition von Orangenmousse und grünem Apfelparfait

**Preis pro Person € 57,00**

# Wintermenü

Friséesalat mit gebratenen Kräuterseitlingen und knusprigen Schwarzwälder Schinken-Crispies

\*\*\*

Schaumsuppe von der Steckrübe mit lauwarmem eigenem Strudel

\*\*\*

Tranchen vom rosa gebratenen Hirsch- und  
Rehrücken an Rosenkohlblättern und handge-  
schabten Spätzle

\*\*\*

Tarte Tatin vom Bratapfel mit Honig-Eis

**Preis pro Person € 59,00**

Sorbet & Käse

Sorbet & Käse servieren wir Ihnen  
auf Wunsch gerne zusätzlich.

# 3-Gang-Menüs

Crèmiges Rote-Bete-Mousse an Chicorée und  
aromatisierten Orangenfilets

\*\*\*

Gebratene französische Maispouardenbrust an Pommery-Senfsauce mit karamellisiertem  
Karottengemüse und sämigen Weißwein-Risotto

\*\*\*

Komposition von Zartbitterschokolade und Vanille

**Preis pro Person € 41,00**

Cappuccino vom Blumenkohl mit knusprigem Mandel-Petersilienstrudel

\*\*\*

Gegrilltes Zanderfilet mit gebratener Zucchini und Kartoffelmousseline

\*\*\*

Passionsfrucht-Pannacotta mit Blaubeer-  
Joghurt-Sauce

**Preis pro Person € 43,00**

Hausgeräucherter lauwarmer Lachs auf Rucola-Beet mit Apfel-Chutney

\*\*\*

Saltimbocca vom Schweinefilet mit buntem Kohlrabi-Tomaten-Ragoût und  
Tagliatelle in Salbeibutter

\*\*\*

Duett von Orange und Cassis

**Preis pro Person € 47,00**

Zweifarbige Terrine von gelber und roter Paprika mit Wildkräutersalat

\*\*\*

Vollkornspaghetti mit gebratenen Steinchampignons und Parmesan-Nest

\*\*\*

Carpaccio von der Ananas mit eigenem Sorbet

**Preis pro Person € 35,00**



# 4-Gang-Menüs

Lauwarm geräuchertes Forellenfilet mit Friséesalat und Meerrettichparfait  
\*\*\*

Bouillabaisse nach Art des Hauses  
\*\*\*

Gebratenes Wolfsbarschfilet an mediterranen Aromen mit Camargue-Reis  
\*\*\*

Sinfonie von Karamell und Mango

**Preis pro Person € 52,00**

Gegrillte Zucchini mit Wildkräutern und Frischkäse  
\*\*\*

Duett von Erbse und Blumenkohl mit Chilifäden  
\*\*\*

Terrine vom Maisgrieß mit Sellerie-Saltimbocca und Petersilienschaum  
\*\*\*

Dunkles Schokoladenmousse und hausgemachtes Bananeneis

**Preis pro Person € 43,00**

Carpaccio vom argentinischen Rinderfilet an Rucola mit gehobeltem Trüffel und Parmesan  
\*\*\*

Essenz von der Strauchtomate, parfümiert mit trockenem Sherry und eigener Einlage  
\*\*\*

Tranchen vom rosa gebratenen Kalbsrücken mit Gemüse der Saison und gratinierten Kartoffeln  
\*\*\*

Dessertvariation »Knöpfe«

**Preis pro Person € 54,00**

Ganz nach Ihrem Geschmack

Gern stellt unser Küchenchef ein Menü nach Ihren Wünschen zusammen:  
[restaurant-knoepfle@gmx.de](mailto:restaurant-knoepfle@gmx.de)

Bedenkenlos genießen

Informieren Sie uns über Allergien oder Nahrungsmittelunverträglichkeiten.  
Wir bereiten gern passende Gerichte für Sie zu.

# Rheinblick

Der Raum »Rheinblick« hat viel Tageslicht. Er kann mit bis zu 80 Personen genutzt werden. Aussicht: Blick auf den Rhein. Lage: direkt neben der Rezeption.

Der angrenzende Balkon lädt dazu ein, frische Luft zu schnappen und den Ausblick zu genießen.

Raumgröße: 96 m<sup>2</sup>

Länge x Breite x Höhe	12 x 8 x 2,65 m
Einzeltsche - Anzahl Personen	auf Anfrage
Tageslicht	ja
Beleuchtung	ja
Verdunkelung	ja
Klimaanlage	nein
Balkon	17 x 2 m

# Herrenstube

Die »Herrenstube« eignet sich optimal für Festlichkeiten im kleinen Kreis (bis zu 10 Personen). Sie befindet sich in unmittelbarer Nähe zum »Rheinblick« und besticht durch zeitlose Eleganz.

Raumgröße: 27 m<sup>2</sup>.

Länge x Breite x Höhe	6,10 x 4,60 x 2,95 m
Einzeltsche - Anzahl Personen	---
Tageslicht	ja
Beleuchtung	ja
Verdunkelung	ja
Klimaanlage	nein

# Vino Gusta

Feiern und tagen in modernem Ambiente. Der Raum »Vino Gusta« befindet sich angrenzend zum Restaurant »Knöpfe« und bietet bis zu 50 Personen Platz. Raumgröße: 48 m<sup>2</sup>

Dezent hinter einem mobilen Raumteiler verborgen, befindet sich ein Steinway-Flügel, der für Feiern gemietet werden kann.

Länge x Breite x Höhe	10 x 5 x 2,75 m
Einzeltische - Anzahl Personen	28
Tageslicht	ja
Beleuchtung	ja
Verdunkelung	ja
Klimaanlage	nein

# Übernachten

Übernachtungen können im angrenzenden Hotel gebucht werden.

Alle Zimmer sind individuell und sehr geschmackvoll eingerichtet und mit Bad oder Dusche/WC, Radio, TV, Direktwahltelefon, WLAN, Minibar und Minisafe ausgestattet. Viele verfügen zusätzlich über einen Balkon (gegen Aufpreis). Ein Lift ist vorhanden. Morgens erwartet Sie ein reichhaltiges Frühstücksbuffet. Genießen Sie frische Säfte, eine Auswahl selbstgebackener Brotsorten und frischen Kaffee.

# Restaurant Knöpfe

Unser Restaurant Knöpfe bietet Ihnen eine Küche mit einem Mix aus gehoben und gut bürgerlich an. Unsere Küche ist inspiriert von Zutaten aus der Region. Hochwertige Produkte werden bei uns zu Stars ihres jeweiligen Gerichts. Wir sind stolz darauf, das Beste mit Ihnen teilen zu können, was unsere Region zu bieten hat.

Im Sommer verwöhnen wir Sie gerne auf unserer Panoramaterrasse (17 x 8 m).

Zu außergewöhnlichen Anlässen servieren wir Ihnen und Ihren Gästen den Aperitif gerne auf unserer schönen Sonnenterrasse (1. OG, 10 x 8 m) mit Blick auf den Rhein.

# Feiern Events kulinarische Themenabende

## GRUND ZUM FEIERN

Im Restaurant Knöpfe lässt es sich wunderbar feiern.

Stilvolle Räumlichkeiten, die Lage des Hotels direkt am Rhein, das kulinarische Angebot und nicht zuletzt der zuvorkommende, sympathische Service schaffen für jedes Fest den perfekten Rahmen.

Ob runder Geburtstag, Kommunion/Konfirmation, Taufe oder, oder... Eine Feier im Restaurant Knöpfe bleibt in bester Erinnerung.

## HOCHZEITEN

Feiern Sie IHREN Tag mit Blick auf den Rhein und genießen Sie unseren zuvorkommenden Service. Wir machen es Ihnen einfach, Ihren großen Tag entspannt zu genießen. Sprechen Sie uns an, wir beraten Sie gerne.

## KNÖPFLE-EVENTS

Informationen zu aktuellen Veranstaltungen finden Sie auf unserer Homepage unter „Events“  
<http://restaurant-knoepfle.de>

Ob Brunch, Grillevents auf der Rheinterrasse oder Livemusik...  
Wir treffen sicher Ihren Geschmack.

# Geschenkideen aus Küche und Weinkeller

Mit einem Geschenkgutschein vom Knöpfle können Sie Ihre Lieben zu Hause, Geschäftspartner und Freunde individuell auf das Angenehmste verwöhnen.  
Bei uns erhalten Sie für jeden Geschmack, passende Gutscheine.

Schenken, was Spaß macht

Gutschein für ein Genießerfrühstück mit Blick auf den Rhein  
Gutschein für ein Abendessen im Restaurant Knöpfle inkl. Weinbegleitung  
Spritzig & lecker: 2 Gläser Sekt & Apéro-Häppchen

## Hinweise | Kontakt

Unser Restaurant liegt in einer verkehrsberuhigten Zone mit eingeschränkter Zufahrt.  
Übernachtungsgäste können den »Hotel« direkt anfahren und ihr Fahrzeug am Hotel parken.

Restaurantbesucher nutzen bitte die Parkmöglichkeiten in Hotelnähe, z. B. die Parkplätze entlang der Austraße oder auf dem Festplatz. Von dort aus sind es nur wenige Fußminuten ins Restaurant »Le Jardin«.

Für Ihr Navigationssystem nutzen Sie bitte die Eingabe: »Steinbrückstraße«