

★ ★ S ★ ★
S a i g e r h ö h

IHR HOTEL IM HOCHSCHWARZWALD

Herzlich Willkommen
im
Panorama-Restaurant
auf der Saigerhöh



Schön, dass Sie unsere Gäste sind!

Ihr Team von der Saigerhöh

WILLKOMMEN AUF DER SAIGERHÖH

Gourmetmomente.

Das Team rund um unseren Küchenchef Thorsten Diekmeier und Sous-Chef Sebastian Miethke verbindet die kräftige Ursprünglichkeit der traditionellen badischen Küche mit den Inspirationen der Weltküche und zaubern daraus kulinarische Gesamtkunstwerke. Auf der Saigerhöh zelebrieren wir eine vielfältige und gesunde Gastronomie der Extraklasse. Die Lebensmittel für die Saigerhöh-Küche kommen bevorzugt aus heimischer, regionaler Erzeugung und entsprechen – ob Fisch, Fleisch oder pflanzliche Kost – immer den höchsten Standards.

Die wichtigste Zutat unseres Erfolgsrezepts? Beste Qualität, Verbundenheit zur Region und Nachhaltigkeit! Aus diesem Grund ist das Hotel Saigerhöh „Naturparkwirt“ und „Schmeck den Süden“-Gastronom.

Naturpark-Wirte

Die Naturpark-Wirte weisen durch die Verwendung regionaler Produkte nicht nur auf die Besonderheit der Region hin, sondern unterstützen damit auch ganz gezielt die Landwirte im Südschwarzwald. Denn diese garantieren einerseits für die Erzeugung wertvoller und gesunder Lebensmittel aus der Region und bewahren andererseits mit ihrer Bewirtschaftung der Flächen die abwechslungsreiche Vielfalt und Einzigartigkeit der Landschaft.

Schmeck den Süden

Die „Schmeck den Süden“-Gastronomen in Baden-Württemberg sind die landesweite Vereinigung regional arbeitender Restaurants und setzen den Standard für vertrauensvollen regionalen Genuss. Nur Gerichte deren Rohstoffe nachweislich aus Baden-Württemberg stammen, dürfen als „Schmeck den Süden“-Gericht ausgezeichnet werden

Salate

Bunter Vorspeisensalat ^{AGHIU915}	9
Rohkost- und Blattsalate saisonale Gemüsesalate hausgemachtes Dressing	
Großer bunter Salatteller ^{AGHIU915}	16
Rohkost- und Blattsalate hausgemachtes Dressing	
mit Rumpsteak und Kräuterbutter ^{GIU15}	36
mit Goldforellenfilet Kräuterbutter ^{AGITU15}	36
mit Wiener Schnitzel vom Kalb Preiselbeeren ^{ABCDEF391415}	36

Zünftige Stärkung

Käseteller vom Büffet ^{ABCDEGIJKLM}	15
Schwendekäse Feigensenf Weintrauben	
Schwarzwälder Schinken ^{GHI23913}	19
Essiggurken Butter	

Zu unseren Vespers reichen wir frisches Bauernbrot ^{ABCDE14} von der Bäckerei Roters in Lenzkirch.

Für unsere kleinen Gäste

Kleiner Salat ^{AGHIU915}	5
Rohkost- und Blattsalate saisonale Gemüsesalate hausgemachtes Dressing	
Flädlesuppe ^{ABCFGHU}	5
Rinderbrühe Flädle	
Chicken Nuggets ^{ABCDEF}	10
Pommes Ketchup	
Kinderschnitzel vom Kalb ^{ABCDEF391415}	14
Pommes Gemüse Ketchup	
Nudeln mit Tomatensoße ^{ABDFU15}	9
Parmesan	
Kinder-Eisbecher Saiger Bär ^{AFG11}	5
Erdbeer- oder Vanille- oder Schokoladeneis Smarties Sahnehaube	
Kugel Eis ^{AFGK}	2
Vanille Erdbeere Schokolade Walnuss Joghurt Mango	

Gern bereiten wir für unsere kleinen Gäste auch Gerichte aus unserem Verwöhnmenü in kleiner Portion zu. Sprechen Sie uns einfach an.

Unsere Klassiker

Rinderkraftbrühe Kräuterflädle ^{A B C D E F G H}	9
 Wiener Schnitzel vom Kalb ^{A B C D E F G 3 9 14 15}	 36
Schwenkkartoffeln Gemüse Preiselbeeren Zitrone	
 Rumpsteak 250g ^{G I U 15}	 38
Steakhouse Fries Gemüse Kräuterbutter	
 Schwarzwälder Goldforellenfilets ^{A G I T U 15}	 36
Gebraten Blattspinat Schwenkkartoffeln Kräuterbutter	
 Schwarzwälder Käserahmspätzle ^{A F G H}	 18
Röstzwiebeln	
 Mais Pasta ^{A F G U Y 15}	 20
Pfifferlinge Sahne Kirschtomaten	
 Unser täglich wechselndes 5-Gang-Menü Verwöhnmenü	 60

Süße Versuchungen

Eisbecher „Schwarzwald“ ^{FG 15}	9
Schokoladeneis Vanilleeis hausgemachtes Kirschkompott Sahnehaube Schokospäne	
mit Kirschwasser	11
 Eisbecher „Fitness“ ^{GKL}	 9
Mangoeis Joghurteis frisches Obst Naturjoghurt Knuspermüsli von Fallersbach	
 Kinder-Eisbecher Saiger Bär ^{FG 1}	 5
Erdbeer- oder Vanille- oder Schokoladeneis Smarties Sahne	
 Kugel Eis ^{AFG}	 2
Vanille Erdbeere Schokolade Walnuss Joghurt Mango	
 Täglich wechselndes hausgemachtes Sorbet	 2,5

INFORMATIONEN RUND UM IHREN AUFENTHALT

Gut zu wissen.

ÖFFNUNGSZEITEN REZEPTION

Unser Rezeptionsteam ist gerne täglich von 6.30 bis 23.00 Uhr für Sie persönlich da.

DER RUNDUM GELUNGENE AUFENTHALT

Sie wünschen ein anderes Kopfkissen oder interessieren sich für Ausflugstipps in der Region? Bitte sprechen Sie uns jederzeit an – wir sind für Sie da, um Ihren Urlaub zu etwas ganz Besonderem zu machen.



IHRE DIGITALE GÄSTEMAPPE

Immer erreichbar, rund um die Uhr auf Ihrem Smartphone:
unsere digitale Gästemappe mit allen Informationen rund um
Ihren Aufenthalt.



INFORMATIONEN RUND UM IHREN AUFENTHALT

Kulinarische Highlights.

FRÜHSTÜCK

Das Frühstück findet täglich von 7.30 – 10.30 Uhr in unserem Panorama-Restaurant statt.

MITTAGSBUFFET

Vom Mittagshunger geplagt oder Lust auf eine kleine Süßigkeit wie ein Stück Kuchen? Bei unserem Mittagsbuffet von 12.30 – 14.30 Uhr werden Sie auf jeden Fall fündig. Das Buffet ist im Rahmen von Halbpension PLUS inklusive oder kann gegen einen Aufpreis von Euro 20,00 pro Person/Tag zugebucht werden.

POOL-SERVICE

Täglich ab 12.00 bis 17.30 Uhr können Sie sich erfrischende Getränke direkt an unseren Pools bringen lassen. Nutzen Sie einfach das Telefon im Spa-Bistro bzw. im Sauna-Bereich.

Abendessen

Täglich ab 18.00 bis 20.30 Uhr servieren wir Ihnen in unserem Panorama Restaurant unser 5-Gang Verwöhnmenü und Klassiker der Schwarzwälder Küche. Reservierungen nehmen wir gern bis 17.00 entgegen.



APÉRITIF ODER ABSACKER?

Ob vor oder nach dem Abendessen: Unsere „Kaminbar“ ist die perfekte Location für die gelungene Einstimmung oder auch den gemütlichen Ausklang Ihres Abends.



DER REGION ZULIEBE – FÜR UNSERE ZUKUNFT

Heimatliebe.

In unserer Küche setzen wir schon immer kompromisslos auf Frische, außergewöhnliche Qualität und Regionalität. Deshalb arbeiten wir, wo immer möglich, mit regionalen Partnern.

Unsere regionalen Partner

Bäckerei Roters	79853 Lenzkirch
Blattert-Mühle	79848 Bonndorf
Brauerei Rogg	79853 Lenzkirch
Forellenzucht Rainer Tress	79787 Lauchringen
Geflügelhof Kaiser	79780 Stühlingen
Metzgerei Fritz	79871 Eisenbach
Schwarzwaldmilch GmbH	79115 Freiburg im Breisgau
Schwendehof	79853 Lenzkirch

DER REGION ZULIEBE – FÜR UNSERE ZUKUNFT

Heimatliebe.



THINK GREEN

Die Saigerhöh definiert sich als nachhaltig engagierter Hotelbetrieb. Wir denken umweltbewusst und zukunftsorientiert – für einen sozial verantwortlichen Tourismus.

Mit unseren Mehrweg-Lösungen für Ihren Aufenthalt und einer Reduktion des Papier-Verbrauchs im gesamten Hotel möchten wir Einweg-Produkten den Kampf ansagen.

Dieser Gedanke spiegelt sich auch in unseren Reinigungsgeräten: Mit purem Wasserdampf und 100 % frei von Chemikalien wird jede noch so kleine Ecke nicht nur zuverlässig rein, sondern auch hochwirksam desinfiziert.

WICHTIGE INFORMATION

Allergikerhinweis.

Unsere Speisen und Getränke wurden sorgfältig ausgewiesen und deklariert. Da wir alle Speisen in einer zentralen Küche zubereiten möchten wir auf die Möglichkeit von Spuren von Allergenen und Zusatzstoffen hinweisen. Gern stehen wir Ihnen für Fragen jederzeit zur Verfügung.

Allergene

A	Weizen
B	Dinkel
C	Roggen
D	Gerste
E	Hafer
F	Ei
G	Milch
H	Sellerie
I	Senf
J	Erdnuss
K	Haselnuss
L	Walnuss
M	Mandel
N	Macadamianuss
O	Pekannuss
P	Paranuss
Q	Pistazie
R	Cashew-Kerne
S	Sesam
T	Fisch
U	Soja

V	Lupine
W	Weichtiere
X	Krebstiere
Y	Sulfite / Schwefeldioxid

Zusatzstoffe

1	Farbstoff
2	Konservierungsstoff
3	Antioxidationsmittel
4	Geschmacksverstärker
5	geschwärzt
6	Phosphat
7	koffeinhaltig
8	chininhaltig
9	mit Süßungsmittel
10	Phenylalaninquelle (Aspartam)
11	gewachst
12	Taurin
13	Nitritpökelsalz
14	Hefe
15	Zitronensäure