



# *Cape Forest Menu-Vorschläge*

*Haben Sie etwas zu feiern?*

*Gerne verwöhnen wir Sie exklusiv in unserer schönen Lokalität.*

*Bei uns ist fast alles selbstgemacht.*

*Wir verwenden nur die besten Zutaten und lassen uns gerne von Oma's Rezepten aus dem Schwarzwald inspirieren oder interpretieren diese gerne auch mal neu mit einem Hauch von Kapstadt.*

*Wir freuen uns auf Ihren Besuch.*

*Ihr Cape Forest Team*



## *Apéro*

*Kleine Oliven, Käse und Schinkenschnecken*

*Fr. 3.50/p.P*

*Gemüsesticks (3 verschiedene Gemüse) und Knäckebrot mit Curry Dattel  
und rote Bohnen Paprika Dip*

*Fr. 4.50/p.P*

*Käse-Früchte Sticks (je nach Saison mit Trauben, Kiwi, Erdbeeren, Melone)*

*Fr. 3.50/p.P*

*Wählen Sie alle drei Apéro Optionen, Spezialpreis Fr. 9.50*



## *Salate*

*Kleiner grüner Beilagensalat*

*Fr. 5.50*

*Kleiner /grosser gemischter Salat*

*Ei, Tomate, Peperoni, Gurke, diverse Nüsschen*

*Fr. 7.50/ Fr. 9.50*

*Tomaten-Mozzarella „Capresse“ serviert mit Rucola*

*Fr. 9.50*

*Blattsalate mit Kichererbsen, Avocado, filetierten Orangen und Macadamianüsse*

*Fr. 9.50*

*Nüsslisalat mit Birnen, Ziegenkäse, Trauben und karamellisierten Walnüssen*

*Fr. 9.50 (saisonal)*



*Badischer Kartoffelsalat*

*Fr. 8.50*

*Unsere Salate werden mit unserem Hausdressing und Brotkörbchen auf den Tischen serviert.*

## *Suppen*

*Süßkartoffelsuppe mit Kokosnussmilch und Erdnüsschen*

*Kartoffel - Karottensuppe mit Croutons*

*Kartoffel - Brokkoli Suppe*

*Kartoffel - Kohlrabbi Suppe*

*Karotten - Apfel Suppe mit Ingwer*

*Cremige Kürbissuppe*

*Kürbiskarottensuppe mit Ingwer und Kokosmilch*

*Grüne Erbsensuppe*

*Badische Flädlesuppe*

*Klein Fr. 7.50/Gross Fr. 9.50*



# *Flammkuchen*

## *Traditioneller Flammkuchen*

*Crème fraîche, Kräuter, Zwiebeln, Speck*

*Fr. 14.50*

## *Table Mountain Flammkuchen*

*Crème fraîche, südafrikanische Kräuter, Zwiebeln, Peperoni, Droëwors  
(südafrikanische Trockenwurst)*

*Fr. 18.50*

## *Flammkuchen Provence*

*Crème fraîche, Kräuter, rote Zwiebeln, Birne, Rosmarin, milder Ziegenfrischkäse*

*Fr. 16.50*

## *Flammkuchen Toskana*

*Crème fraîche, Kräuter, Zwiebeln, Pesto, Tomaten, Mozzarella,  
Pinienkerne und Rucola*

*Fr. 16.50*



### *Saisonale Flammkuchen*

#### *Winterflammkuchen - Fleisch*

*Crème fraîche, Kräuter, Zwiebeln, Winzerrindfleisch, Brokkoli, Peperoni*

*Fr. 19.50*

#### *Winterflammkuchen - Vegi*

*Crème fraîche, Kräuter, Zwiebeln, Raclettekäse, Brokkoli, Peperoni*

*Fr. 17.50*

#### *Frühlingsflammkuchen*

*Crème fraîche, Kräuter, Frühlingszwiebeln, grüner Spargel und Schinken*

*Fr. 18.50*

#### *Sommerflammkuchen*

*Crème fraîche, Kräuter, rote Zwiebeln, Speck, Zucchini, Fetakäse und Schnittlauch*

*Fr. 18.50*

#### *Herbstflammkuchen - Wilder Flammkuchen*

*Crème fraîche, Kräuter, Zwiebeln, Wildwurst, Birnen, Kürbis und Thymian*

*Fr. 18.50*



### ***Herbstflammkuchen - Zahmer Flammkuchen***

*Crème fraîche, Kräuter, Zwiebeln, Ziegenkäse, Birnen, Kürbis und Thymian*

*Fr. 16.50*

*Wir bieten selbstverständlich auch vegane Flammkuchen an*

## ***Alternative Hauptgänge***

***Boboti*** – südafrikanischer Hackfleischauflauf mit Wildreis und Chutney

*(bieten wir auch vegetarisch an)*

*Fr. 28.00*

***Süsskartoffelauflauf*** mit Quinoa und Gemüse

*Fr. 24.00*

***Reis mit Gemüse und frischen Pilzen***, serviert mit einer Rahmsauce

*Fr. 24.00*

***Kartoffelgratin mit Kräuterquark*** und Salat im Glas an Hausdressing

*Fr. 24.00*

***Pikante Wähe*** mit Salat im Glas an Hausdressing

*Fr. 16.00*



## *Buffets*

### *Zmorgebrunch (10.00 – 14.00)*

*Brot, Brötchen, Gipfel, Butterzopf, diverse Kuchen, Birchermüsli, Joghurt mit Müsli und Honig, frische Früchte, Fleisch und Käseplättli, Rührei mit frischen Kräutern, Frühstücksspeck, diverse Konfi, Schokoladencreme und Erdnussaufstrich. Kaffee, Milchkaffee, Cappuccino, Espresso, Sirocco Tees, hausgemachte Tees, Schokolade, Ovi und Orangensaft*

*Fr. 35.00*

### *Spaghetti – Plausch mit 4 verschiedenen Saucen*

*(Tomatensauce mit Kräutern, Bolognese, Pesto und Gorgonzola)*

*Fr. 25.00*

## *Chäs-Fondue*

*Gschwellti, verschiedene Brote, Essiggürkli, Silberzwiebeln und Birnenschnitze*

*Fr. 28.00*





# *Kuchen*

*Apfelkuchen*

*Apfelzimt Kuchen*

*Aprikosenkuchen*

*Birnenkuchen*

*Cheesecake*

*Cranberrykuchen*

*Erdbeerkuchen (saisonal)*

*Gugelhupf*

*Heidelbeervanillekuchen*

*Linzertorte*

*Marmorkuchen*

*Milktart (südafrikanischer Milch Kuchen)*

*Maronikuchen (saisonal)*

*Mohrenkopfkuchen*

*Orangenkuchen*

*Rüblkuchen*

*Schokoladenkuchen mit Johannisbeerkonfi*

*Snickerskuchen*

*Schokoladenmuffins*

*Walnusskuchen*

*Zwetschgenkuchen*

*Zitronenkuchen*

*Sfr. 50/Kuchen oder 12 Muffins*



# *Torten*

*Beerenbiskuittorte*

*Haselnusstorte*

*Himbeerbiskuittorte*

*Mandarinecremetorte*

*Schwarzwälder*

*Spekulatiostorte (saisonal)*

*Vanillebiskuittorte*

*Vermicelletorte (saisonal)*

*Sfr 70.00/ Torte*



## *Alternative Desserts*

*Schwarzwälder im Glas*

*Fr. 6.50*

*Zimtparfait im Glas*

*Fr. 6.50*

*Warmer Apfelstrudel mit Vanilleeis*

*Sfr. 9.50*

*Portion Vermicelles, mit Meringues und Rahm (saisonal)*

*Fr. 8.80*

*Coupe Vermicelles (saisonal)*

*Kugel Vanilleglace, Meringues, Vermicelles und Rahm*

*Fr. 10.80*

*Badischer Flammkuchen (süss)*

*Crème fraîche, Vanille, Birnen, brauner Zucker, Mandeln*

*Fr. 14.50*



*Stellen Sie sich was anderes vor? Nach Möglichkeit erfüllen wir gerne Ihre Wünsche.*