

# Wir sind gerne für Sie da!

**Herzlich willkommen im Gasthaus Cohnen.**

Wir freuen uns darauf,  
Sie mit unseren hausgemachten  
regionalen und saisonalen Spezialitäten  
verwöhnen zu dürfen.

Sie möchten entspannt und stressfrei feiern  
und dabei ganz viel Zeit für Ihre Gäste haben?  
Wir beraten Sie gerne persönlich und kümmern uns  
professionell um alle Details, rund um Ihre perfekte Feier.

Sprechen Sie uns oder unserer Servicepersonal gerne darauf an.

**Nun wünschen wir Ihnen einen guten Appetit  
bei einer kulinarischen Pause zum Auftanken in unserem Hause.**

**Ihr Team Cohnen**



# Vorab

**Ein Dutzend Garnelen auf Knoblauchsauce** 7,30 €  
*mit Baguette zum Dippen*

---

**Kräuter-Tomaten-Scheiben** 5,60 €  
*mit Fetakäse und Blattsalat*

---

**Camembert im Knuspermantel** 6,70 €  
*gebacken mit Preiselbeersahne  
an buntem Salat*

---

**Gratiniertes im Schälchen** 6,00 €  
*Spinat / Kirschtomaten / Feta-Mix mit Chilli*

---

**Crostini mit Ziegenfrischkäse** 6,00 €  
*gratiniert mit Thymian und Honig  
an Blattsalat*

---

**Kleiner bunter Salat aus der Region** 3,20 €  
*frisch und knackig*

---

# Suppen

**Gulaschsuppe nach „Altem Hausrezept“** 4,00 €  
*mit Champignon, Ei und Paprika*

---

**Pariser Zwiebelsuppe, herzhaft** 4,30 €  
*mit Baguette und Käse gratiniert*

---

**Toskanische Tomatensuppe** 3,90 €  
*mit Sahnehaube*

---

# Aperitif



**Sherry trocken / medium** 5cl 3,30 €

**Martini bianco** 5cl 3,30 €

**Glas Prosecco** 10cl 3,90 €

**Glas Sekt** 10cl 3,40 €

**Hugo** 4,90 €

*auch alkoholfrei* 4,00 €

**Aperol Spritz** 4,90 €

**Campari - Orange** 4,90 €

*- Soda* 3,90 €

# Salate & Pasta

Großer bunter **Gartensalat** - Blattsalat, Gurke, Möhre ...

zur Wahl mit

- gegrilltem Hähnchenfilet	12,50 €
- gebratenem Fischfilets	14,60 €
- feinen Roastbeefstreifen vom Grill	14,90 €

jeweils mit unserem leckerem Hausdressing

---

**3 Mini - Rösti mit Ziegenkäse & AprikosenChutney** 8,60 €  
dazu Blattsalat

---

**Tagliatelle mit mediterranem Gemüsemix** 8,60 €  
und Chilli-Fetakäse

---

**Bandudeln mit Räucherlachs & Shrimps** 9,90 €  
in Spinat und Sahnesauce  
am Rand Ziegenkäse und Honig

---

## Weißweine

**Leichter Riesling Weingut Weich** Glas 0,2l 5,60 €  
fruchtig & trocken

**Domaine „Millet“** aus Süd-Frankreich, Glas 0,2l 5,60 €  
Columbard & Ugni blanc Fl. 0,75l 16,90 €  
Besticht durch seine leichte und feine spritzige Art

**Anciens Temps Grande Réserve** Glas 0,2l 6,90 €  
Enorm finessenreicher, reinsortiger Fl. 0,75l 19,50 €  
Chardonnay aus Süd-Frankreich

# Fische

**Mariniertes Honig-Lachsfilet** 17,60 €  
*auf Pesto-Gemüse-Tagliatella*

---

**Zanderfilet auf der Haut gegrillt,** 17,00 €  
*mit feinem Blattspinat und Petersilienkartoffeln*

---

**Kabeljau gebraten mit körniger Senfsauce** 16,60 €  
*dazu servieren wir*  
*Bratkartoffeln und Gurkensalat*

---

**Vom Grill: Lachs und Shrimps** 17,90 €  
*auf Kräuterknoblauchsauce*  
*und Rösti*

---

# Weißweine

**Grauburgunder vom Kaiserstuhl** Glas 0,2l. 5,60 €  
*Gutsabfüllung vom Weingut Josef Ambs* Fl. 0,75l. 17,90 €  
*Edler Wein mit feinem Bukett*

**Briedeler Herzchen „Zum Eulenturm“** Glas 0,2l. 5,60 €  
*Fruchtsüßer Riesling, Kabinett* Fl. 0,75l. 16,90 €

**Sancerre „Les Charmes“** Glas 0,2l 7,90 €  
*Loire, Domaine André Vatan* Fl. 0,75l 26,50 €  
*Ein eleganter Sancerre der Spitzenklasse*

**Touraine Sauvignon blanc** Glas 0,2l 6,90 €  
*Domaine Bellevue, spritzig* Fl. 0,75l 24,50 €  
*Brillantes strohgelb, sehr intensiv, frisch und komplex im Aroma*

# Vom Schwein und Hähnchen

**Filetteller vom Grill** 17,50 €  
mit Rinderfilet, Schweinefilet & Hähnchenfilet  
dazu Sauce Art Bernaise und Pommes frites

---

**Filet-Schmankerl** 14,50 €  
Gratinierte Schweinemedailles mit Camembert  
aufgebratenen Aprikosen, Zwiebeln & Pilzen  
dazu Kroketten

---

**Schweinemedailles „Dijon“** 14,50 €  
mit Zwiebel-Senfsauce, grünen Bohnen  
und Kroketten

---

**Schweinemedailles „Walliser Art“** 13,90 €  
mit Speck, Zwiebeln und Käse überbacken  
dazu Pommes frites

---

## Rotweine

**Domaine de Montredon Merlot**  
Kräftiger Rotwein, weiche Tannine Glas 0,2l 5,60 €  
Geruch nach Früchten & weich im Mund  
„Terra-Vitis-Wein“

**Domaine Chateau d'Oupia** Glas 0,2l 5,60 €  
Süd-Frankreich, Cru Wein Fl. 0,75l 18,50 €  
rubinrot, kraftvoll im Gaumen

**Domain Chateau d'Oupia „Les Barons“** Fl. 0,75l 24,50 €  
Der große Bruder, körperreich mit ausgeprägtem Geschmack

# Vom Rind

<b>Rumpsteak</b>	250g	17,80 €
	350g	22,00 €
<b>Rinderfilet</b>	180g	19,90 €
<i>Das Beste vom Rind</i>	250g	26,10 €

*Wir servieren Ihnen jeweils Kräuterbutter & Pommes frites dazu.*

*Zur Wahl:*

**„Pfeffer“ Style** + 2,20 €  
*- mit Pfefferrahmsauce & Rosa Beeren*

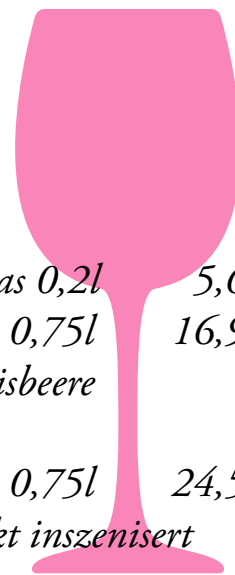
**„Bearnaise“** + 3,20 €  
*- mit Sauce a la Bearnaise und Brokkoli*

**„Holzfäller“** + 3,80 €  
*- grünen Speckbohnen & Champignons*

---

# Rotweine

<b>Bötzinger Spätburgunder</b>	Glas 0,2l	5,60 €
<i>Kaiserstuhl, halbtrocken</i>	Fl. 0,75l	16,90 €
<i>fruchtiges Aroma nach Kirschen und Johannisbeere</i>		
<b>Spätburgunder Edition</b>	Fl. 0,75l	24,50 €
<i>Deutschlands bekannteste Rotweinrebe perfekt inszeniert</i>		
<i>Gutsabfüllung Jossef Ambs</i>		



# Schnitzel

<b>Schweineschnitzel „Jäger Art“</b>	11,10 €
<i>mit kräftiger Bratensauce, Speck und Champignons dazu Bratkartoffel</i>	
<hr/>	
<b>Schweineschnitzel „Mexiko“</b>	10,90 €
<i>mit Pfeffercreme &amp; gebratenem Bacon dazu Pommes frites</i>	
<hr/>	
<b>Schweineschnitzel „Puzsta“</b>	10,90 €
<i>mit Paprika-Zwiebelsauce und Pommes frites</i>	
<hr/>	
<b>Schweineschnitzel „Hawaii“</b>	12,60 €
<i>mit Ananas &amp; Käse überbacken, Curryrahmsauce und Pommes frites</i>	
<hr/>	



<b>Garzon Tannat</b>		
<i>aus Uruguay</i>	<i>Fl. 0,75l</i>	<i>26,50 €</i>
<i>hoher Tanningehalt, sehr weich und harmonisch Hochprämiert aus Atlantiknähe</i>		
<b>Volpetto Chianti Riserva</b>	<i>Glas 0,2l</i>	<i>5,90 €</i>
<i>moderner Chianti, weich im Geschmack</i>	<i>Fl. 0,75l</i>	<i>18,50 €</i>



# Leichtes

**Kalbstafelspitz mit hausgemachter Sauce Remoulade**  
dazu Bratkartoffeln  
und frischem knackigen Salat

---

---

17,40 €

**Hähnchenfilet mit Kräuter-Käse-Kruste**  
auf Sauce Art Bernaise  
dazu kleine Röstis

---

---

13,00 €

**Hähnchenfilet „Brasil“**  
auf einer fruchtigen Ananas-Mangosauce  
mit gedünsteten Früchten und Reis

---

---

12,60 €



**Spätburgunder Weißherbst**  
eher trocken & leicht  
Weingut Ambs, Kabinett  
Bukett nach Kirschen und Himbeeren, angenehme Säure

Glas 0,2l 5,60 €

Fl. 0,75l 16,90 €

**Chateau d'Oupia Rose**  
Syrah, Grenache, Cinsault  
feste Rosa Farbe fruchtig, geschmeidig, vollmundig

Glas 0,2l 5,90 €

Fl. 0,75l 18,50 €

# Info

## zu Allergenen

**a1** Glutenhaltige Getreide (d.h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse (folgend: s.d.h.E.), **a2** Krebstiere und Krebstiererzeugnisse, **a3** Eier und Eierzeugnisse, **a4** Fisch und Fischerzeugnisse, **a5** Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse, **a6** Soja und Sojaerzeugnisse, **a7** Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose), **a8** Schalenfrüchte (d.h. Mandel, Haselnuss, Walnuss, Kaschunuss, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss, Queenslandnuss) s.d.h.E., **a9** Sellerie und Sellerieerzeugnisse, **a10** Senf und Senferzeugnisse, **a11** Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse, **a12** Süßlupine und Süßlupinenerzeugnisse, **a13** Schwefeldioxid und Sulfite (ab 10 mg/kg oder Liter), **a14** Weichtiere (Mollusken, Schnecken, Tintenfische, Muscheln und Austern) und Weichtiererzeugnisse

## zu Zusatzstoffen

**Z1** mit Konservierungsstoffen, **Z2** mit Farbstoffen, **Z3** mit Antioxidantien, **Z4** mit Süsstoff, **Z5** mit Phosphaten, **Z9** geschwefelt, **Z10** coffeinhaltig, **Z12** chininhaltig, **Z12** mit Geschmacksverstärker

---

## in unseren Speisen ist enthalten:

Garnelen a1, a2, a7, a9 / Crostini Ziegenfrischkäse a1, Z5, Z9 / KräuterTomaten + Gratiniertes mit Feta a1,a7 / Camembert a1, a7 / Kleiner Salat a7 / Gulaschsuppe a1, a3, a9 / Zwiebelsuppe a1, a7 / Tomatensuppe a1, a7, a9 Gartensalat a4, a7, Z1 / Rösti Ziegenkäse a1, a7 / Tagliatelle a7, a1, a3, a9,, Bandnudeln Lachs a1, a2, a4, a7, a9  
LachsHonig a1, a4, a9 / Zanderfilet a4, a7, a9 / Kabeljau a3 a4, a7, a9, a10, a11, Z1 Lachs Shrimps a4, a7, a8, a9  
Filetteller a1, a7, a9 / Schmankerl a7, Z3,Z9 / Dijon a1, a7, a9, a10, Z1, Z3 Schweinemedailles „Walliser Art“ a7, Z1, Z3  
Kräuterbutter a7, / Pfeffersauce a1, a7, a9 / Bernaise a1, a7, a3 / Speckbohnen Z1, Z3 Schnitzel Jäger a1, a3, Z1, Z3, / Zwiebelschnitzel a1, a3  
Schnitzel „Mexiko“ a1, a3, a7, a9, Z1, Z3 / „Pusza“ a1, a3,  
HähnchenKräuter a1, a3, a7, a8, a7, a9 / Hähnchen Brasil a7,a1, a9  
Kalbstafelspitz a1, a7, a9, Z1, Z3  
StrammerMax a1,a3, Z1 / LachsMax a1,a3,a4 /

*Etwas Feines für Ihre  
Lieben?*

.....

***Denken Sie an unsere Gutscheine.***

# Liköre und Schnaps

<i>Sambuca</i>	<i>2cl</i>	<i>2,10 €</i>	<i>Baileys</i>	<i>2cl</i>	<i>2,50 €</i>
<i>Pepino Peach</i>	<i>2cl</i>	<i>1,80 €</i>			
<i>Feigling</i>	<i>2cl</i>	<i>1,80 €</i>	<i>JubiläumsAqua.</i>	<i>2cl</i>	<i>2,50 €</i>
<i>Genever</i>	<i>2cl</i>	<i>1,80 €</i>	<i>Malteser</i>	<i>2cl</i>	<i>2,50 €</i>
<i>Ouzo</i>	<i>2cl</i>	<i>1,80 €</i>	<i>Friesengeist</i>	<i>2cl</i>	<i>2,50 €</i>
<i>Korn</i>	<i>2cl</i>	<i>1,80 €</i>	<i>Wodka</i>	<i>2cl</i>	<i>2,50 €</i>
<i>Wacholder</i>	<i>2cl</i>	<i>1,80 €</i>	<i>(Russian Standard)</i>		

# Brände

<i>Asbach</i>	<i>2cl</i>	<i>2,50 €</i>	<i>Grappa Celini</i>	<i>2cl</i>	<i>2,50 €</i>
			<i>Williams</i>	<i>2cl</i>	<i>2,50 €</i>
<i>Whisky</i>	<i>4cl</i>	<i>4,70 €</i>	<i>Obstler</i>	<i>2cl</i>	<i>2,50 €</i>



# Kräuterbitter

<i>Killepitsch</i>	<i>2cl</i>	<i>2,10 €</i>	<i>Fernet Branca</i>	<i>2cl</i>	<i>2,10 €</i>
<i>Jägermeister</i>	<i>2cl</i>	<i>2,10 €</i>	<i>Averna</i>	<i>2cl</i>	<i>2,50 €</i>
<i>Eisenbahner</i>	<i>2cl</i>	<i>2,10 €</i>	<i>Ramazotti</i>	<i>2cl</i>	<i>2,50 €</i>
<i>Underberg</i>	<i>2cl</i>	<i>2,50 €</i>			

# Alkoholfreie Getränke

<i>Fl. Classic Rhodius</i>	<i>0,25l</i>	<i>2,10 €</i>	<i>0,75l</i>	<i>5,40 €</i>
<i>Fl. Still Rhodius</i>	<i>0,25l</i>	<i>2,10 €</i>	<i>0,75l</i>	<i>5,40 €</i>
<i>Coca Cola<sup>Z1,Z10</sup></i>	<i>0,2l</i>	<i>1,80 €</i>	<i>0,4l</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Coca Cola light<sup>Z1,Z4,Z10</sup></i>	<i>0,2l</i>	<i>1,80 €</i>	<i>0,4l</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Coca Zero<sup>Z1,Z4,Z10</sup></i>	<i>0,2l</i>	<i>1,80 €</i>	<i>0,4l</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Sprite, Fanta<sup>Z1</sup></i>	<i>0,2l</i>	<i>1,80 €</i>	<i>0,4l</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Bitter Lemon<sup>Z11</sup>, Tonic Water</i>			<i>0,2l</i>	<i>2,10 €</i>
<i>Apfelsaft, Apfelschorle, Orangensaft</i>	<i>0,2l</i>	<i>2,10 €</i>	<i>0,4l</i>	<i>3,90 €</i>



## Biere

<i>Bitburger vom Fass</i>	<i>0,25l</i>	<i>2,10 €</i>	<i>0,5l</i>	<i>3,90 €</i>
<i>Bolten vom Fass</i>	<i>0,25l</i>	<i>2,10 €</i>	<i>0,5l</i>	<i>3,90 €</i>

<i>Benediktiner Hefeweizen</i>	<i>Fl. 0,5l</i>	<i>3,90 €</i>
<i>Benediktiner Dunkel</i>	<i>Fl. 0,5l</i>	<i>3,90 €</i>

<i>Hefeweizen Alkoholfrei</i>	<i>Fl. 0,33l</i>	<i>2,90 €</i>
<i>Bitburger Alkoholfrei</i>	<i>Fl. 0,33l</i>	<i>2,90 €</i>
<i>Bit Radler Alkoholfrei</i>	<i>Fl. 0,33l</i>	<i>2,90 €</i>



# Feine Heiße Getränke

<i>Tasse Schümli Kaffee</i> <sup>Z10</sup>	2,20 €
<i>Espresso</i> <sup>Z10</sup>	2,20 €
<i>Doppelter Espresso</i> <sup>Z10</sup>	3,00 €
<i>Cappuccino</i> <sup>Z10</sup> oder <i>Milchkaffee</i> <sup>Z10</sup>	2,90 €
<i>Latte Macchiato</i> <sup>Z10</sup>	3,20 €
<i>auf Wunsch mit einem Schuss Baileys</i>	+1,30 €
<i>Glas Tee</i>	2,20 €
<i>unser Teeauswahl: Rotbusch-Caramel, Grüntee, Schwarztee, Hibiskus, Pfefferminz, Kamille</i>	
<i>Heiße Schokolade (Glas)</i>	2,20 €
<i>mit Sahne</i>	2,60 €

---

## Edle Brände

<i>Remy Martin</i>	<i>2cl</i>	3,50 €
<i>Hennessy</i>	<i>2cl</i>	3,50 €
<i>Armagnac</i>	<i>2cl</i>	3,50 €
<i>Calvados</i>	<i>2cl</i>	3,50 €
<b><u>Grappa Sibona</u></b>		
<i>di Barolo</i>	<i>2cl</i>	4,20 €
<i>di Chardonnay</i>	<i>2cl</i>	4,20 €
<b><u>Nussbaumer Eau-de-Vie</u></b>		
<i>Kirsch</i>	<i>2cl</i>	4,20 €
<i>Himbeer</i>	<i>2cl</i>	4,20 €

# *Etwas Süßes zum Abschluß*

**Espresso Kombination** 5,70 €  
*1 Kugel Espresso-Krokanteis mit Sahne  
und einem heißen kräftigen Espresso*

---

**Kirsch Becher** 4,50 €  
*Vanille- und Schokoladeneis mit Sahne  
und heißen Kirschen*

---

**Schokotraum** 5,30 €  
*warmes Schokoladenküchlein  
mit Vanilleeis und Caramelsauce*

---

**Hausgemachte Nougat-Eierlikör-Eistorte** 4,50€  
*mit Mandeln und Haselnüssen*

---

## *Mövenpick Eiscreme*

**2 Kugeln Eis nach Wahl mit Sahne** 3,20 €  
*unsere Eissorten: Vanille, Stracciatella, Schokolade,  
Erdbeer, Espresso*

---