

SUPPEN UND VORSPEISEN

Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle und Gemüsestreifen	4,60
Zuckerschoten-Minze-Rahmsüppchen mit Croûtons	4,50
In Knoblauchöl gebratene Garnelen mit Kräutern, Chili, Zwiebeln, Tomate und Zitrone an Salatbouquet	11,80
auch als Hauptgang erhältlich	16,80

VITAMINREICHES

Kleiner Vorspeisensalat Variation von Blatt- und Rohkostsalaten an Kräuter-Joghurt-Dressing	4,90
Großer Salatteller mit Blatt- und Rohkostsalaten an Kräuter-Joghurt-Dressing wahlweise mit...	
...mit gebackenen Fischknusperli	13,80
...mit Zanderfilet vom Grill und Mandelbutter	16,80
...mit Rumpsteak vom argentinischen Weiderind und Kräuterbutter	19,80

KINDERGERICHTE

Erdbewohnerstäbchen sind Pommes Frites	4,50
Biene Maya liebt Kartoffelpuffer mit Apfelmus	5,80
Paulchen Panther isst gerne paniertes Schweineschnitzel mit Pommes Frites	7,50
Käpt`n Blaubär freut sich auf Fischknusperli und Pommes Frites	8,50

FLEISCHLOS ODER VON DER ANGEL

Kräuter-Omelette mit Pilzen, Tomaten, Kartoffelrösti und Parmesanspänen	13,50
Filet vom Zander auf der Haut gebraten (S.) auf Tomaten-Oliven-Champignonragout und Gnocchis	19,50
Filet von der Dorade kross gebraten (S.) mit fruchtigen Tomaten-Basilikumpesto auf Grillgemüse und Bandnudeln	22,50

GEBRATENES UND GESCHMORTES

Schnitzel vom Schweinerücken „Wiener Art“ (S.) serviert mit kleinem buntem Salatteller und Pommes Frites	15,50
Medaillons vom Schweinefilet (S.) auf gebratenen Kräutersaitlingen an Burgunderglace und Spätzle	18,80
Maishähnchenbrust mit buntem Pfeffer und Knoblauch gebraten auf Grillgemüse und Kartoffelrösti	19,50
Geschmortes Lammhäxle in eigener Sauce mit Speckbohnen und Gnocchis	20,80
Marinierte Ochsenfetzen von der argentinischen Rinderhüfte (S.) mit rosa Pfeffer an Rotweinglace und gebratenen Serviettenknödel	21,80

VESPER

„Toast Hawaii“	8,50
mit Saftschinken, Ananas und Käse überbacken, garniert mit Preiselbeeren	
Schweizer Wurstsalat	9,80
mit Käse, Essiggurken, Tomaten und Zwiebeln dazu frisches Bauernbrot	
Antipasti - Käsevariation mit Oliven	13,80
Auswahl an Antipasti und Weichkäse, frisches Bauernbrot	

DESSERTS

3 Kugeln gemischtes Eis	4,50
wahlweise Vanille, Erdbeere, Schokolade, Walnuss, Cappuccino	
3 Kugeln gemischtes Eis mit Sahne	5,00
Kindereis Kunterbunt mit Smarties und Sahne	4,00
Eiskaffee mit zwei Kugeln Vanilleeis, Sahne	4,80
„Cup Cappu“	6,80
Schoko- und Cappuccinoeis auf Baiserstückchen, Eierlikör und Sahne	
Hausgemachtes Parfait an Waldbeerenragout	8,00
Hausgemachter Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster	8,50
Warmer Apfelstrudel auf Vanillesauce und Walnusseis	8,50

STEAKS

Argentinisches Black Angus Beef

Argentinisches Rindfleisch hat einen erstklassigen Ruf mit stets gleichbleibender Qualität. Wichtigster Vertreter ist das argentinische Black Angus Rind. Die für ihr hochwertiges Fleisch berühmten Black Angus Rinder leben von Geburt an in vollkommener Freiheit in Argentinien. In Herden ziehen sie entlang der saftigen und nahrhaften Grassteppen. Die viele Bewegung, die milden Klimaverhältnisse und die natürliche Ernährung begünstigen die hochwertige Entwicklung des Fleisches. Ursprünglich kommen die hornlosen Angus Rinder aus der gleichnamigen Provinz Schottlands. Ihr eindeutiges Hauptkennungsmerkmal ist ihre schwarze Farbe.

		Rumpsteak saftiges Steak mit Fettrand	Filet butterzartes, mageres Fleisch
Ladies Cut	ca. 200 g	18,50 €	23,00 €
Men's Cut	ca. 300 g	22,50 €	28,00 €
XXL Cut	ca. 400g	27,50 €	33,00 €

Clubsteak Dry Aged

Das Premium Dry Aged Beef Club Steak, geschnitten aus dem dicken Stück des Roastbeefs ist ca. 2,5 cm dick und stark marmoriert. Da das Fleisch 35 Tage am Knochen reift, entwickelt es sein ganzes Potenzial an großartigen Aromen und Geschmack.

XXL Cut	ca.400 - 500g	34,50 €
----------------	---------------	----------------

Zu allen Steaks reichen wir unsere hausgemachte Kräuterbutter
und zur Auswahl Hickory-Dip (mild) oder Whisky-Habanero (scharf)

Beilagen nach Wahl

Wedges (gebackene Kartoffelspalten)	4,00 €
Pommes Frites	3,50 €
Süßkartoffel Pommes Frites	4,50 €
Kartoffelrösti	4,00 €
Gegrilltes Gemüse	4,50 €
Speckbohnen	3,50 €

Bitte beachten Sie, dass die oben genannten Gewichtsangaben der Fleischsorten sich auf das Rohgewicht beziehen.