



Herbstzeit

½ Grillente im eigenen Bratensaft
mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen
in Speckstippe, Preiselbeerhippe

A, C, G, I, 1

€ 37

Barberie-Entenbrust

rosa gebraten an Orangenglace, geschmortem Wirsing und
Macairekartoffeln

A, C, G, I

€ 38

Spanferkeleisbein „30/65“ *

auf geschmortem Wirsing in Rahm mit Kartoffelklößen
in Speckstippe und zweierlei Senf
(* 30 Std. bei 65 °C gegart)

A,, G, I, J, L, 1

€ 28

Kalbsleber „Berliner Art“,

in Butter gebraten mit geschmorten Zwiebeln,
glasierten Apfelspalten und Kartoffelstampf

A, G, I,

€ 27

App

ins Schweizer Haus



Ihr Restaurant
immer dabei



Vorspeisen

€

Klein / normal
9 / 13

Tessiner Bruschetta A, G, H

in Olivenöl geröstetes Dinkel-Krustenbrot mit
gehacktem Tomatenragout und Pinienkernen
(vegetarisch)

Karamelisierter Ziegenkäse A, G, H

an Salatspitzen und Olivencrostini (vegetarisch)

12 / 17

Tatar vom Black-Angus-Rind

handgeschnitten, klassisch und herzhaft gewürzt mit
Dijon-Senfmayonnaise und Baguette

13 / 21

„Cambas al ajillo“, A, B, L

Garnelen mit Knoblauch, Chilli und getrockneten
Tomaten in Olivenöl und Baguette

15 / 22

Carpaccio von der roten Beete

mit Kürbis-Zwiebel-Confit, Salatspitzen und Baguette (vegan)

9 / 13

Suppen

Rinderkraftbrühe A, C, G, I,

mit deftiger Einlage

9

Steinpilzsüppchen (vegetarisch) A, G,

9

Kürbis-Kokos-Süppchen mit Chilli und fruchtig-
würzigem Crunch (vegan) A, L,

9

Pariser Zwiebelsuppe A, G, I, I, 2

mit Käsecrouton

9



Hauptgang

€

Currywurst vom Apfelschwein ^{1, 2, G} 19
mit Mango und Apfel in pikanter Curry-Tomatensauce
Pommes frites, Salatteller

Schnitzel vom Duroc-Schwein „Chasseur“ ^{A, C, G, J, L} (aus Tierwohl-Zucht) 24
mit Champignons in Rahm, Marktgemüse
und Kartoffelkroketten

„Cordon rouge“ vom Duroc-Schwein ^{A, C, G,} (aus Tierwohl-Zucht) 29
mit Schafskäse, Tomate und Basilikum gefüllt, Sauce
Hollandaise, Pommes frites und Salatteller

Filetmedaillons vom Duroc-Schwein „Luzern“ ^{1, A, C, G, I, L} (aus Tierwohl-Zucht) 31
mit Raclettekäse gratiniert an Preiselbeerrahm,
gebackenen Röstitalern und Salatteller

Geschnetzeltes „Gran Padano“ ^{A, G, J, L} 31
zarte Streifen von Rind, Schwein und Hähnchen mit Knoblauch
in Champignonrahm, Gran Padano Hartkäse bestreut,
gebackenen Röstitalern und Salatteller

Roulade vom argentinischen Angusrind ^{1, 2, A, C, G, I, J, L} 29
mit deftiger Füllung an Sauerrahmsauce, Apfelrotkohl
und hausgemachten Butterspätzle



	€
Ochsenbäckchen A, C, G, I, L in Burgunderglace geschmort mit hausgemachten Butterspätzle und Salatteller	36
Züricher Geschnetzeltes A, G, L <u>(aus Tierwohl-Zucht)</u> zarte Kalbfleischstreifen mit Champignons in Weißwein- rahm, Berner Röstli und Salatteller	36
Kalbsschnitzel Cordon bleu 1, A, C, G, <u>(aus Tierwohl-Zucht)</u> mit Käse und Schinken gefüllt an Sauce Hollandaise, Pommes frites und Salatteller	36
Lammfilet A, G, L rosa gebraten an Thymianglace, Zucchini-Tomatengemüse und Kartoffelgratin Dauphinoise	38
Zarte Scheiben von argentinischen Rinderrücken A, C, J, L in Dinkelbrotkruste gebraten mit geschmorten Zwiebeln in Senfglace, Kartoffelgratin Dauphinoise	38
Pfeffer-Filetsteak G, I, J Filetsteak (200 g) vom argentinischen Angusrind mit mariniertem Madagaskar-Pfeffer und Kartoffelgratin Dauphinoise, Salatteller	44
Rumpsteak „Surf & Turf“ B, C, L Rumpsteak (200 g) vom argentinischen Angusrind mit Black-Tiger-Garnelen, Sauce Aioli und Pommes frites	45



€

Fläming Wild aus Brandenburg

Edel-Hirschgoulasch A, G, I, L

31

in Orangen-Wildglace geschmort mit Apfelrotkohl und Butterspätzle

Hirschkalbskeule A, G, I, L

35

mit Pfifferlingen in Wildrahmsauce, Apfelrotkohl und Kartoffelkroketten, Preiselbeerpfirsich

Neptun's Reich

Zanderfilet

32

auf der Haut gebraten an Wermut-Rahmsauce, Rote Beete-Kartoffelpüree und Salatteller

Lachsfilet A, D, I, G, J, L

34

in Weißwein gedünstet an Honig-Senf Hollandaise, Knusper-Kartoffelstampf und Salatteller

Black-Tiger-Garnelen A, B, C, G, L

34

mit Knoblauch gebraten auf Spaghetti in Chilli-Cheese-Sauce Salatteller



		€
Dry Aged Kotelett vom Duroc-Schwein	300g	33
Argentinisches Rumpsteak	200 g	35
Argentinisches Rumpsteak	300 g	41
Argentinisches Rumpsteak	400 g	48
Argentinisches Rumpsteak	500 g	54
Argentinisches Rinderfiletsteak	200 g	39
Argentinisches Rinderfiletsteak	300 g	48
Argentinisches Rinderfiletsteak	400 g	57
Argentinisches Rinderfiletsteak	500 g	65

Zu allen Steaks servieren wir Ihnen Pommes frites, Kräuterbutter und spezial Steaksauce. G, I, J, L

Statt der Pommes frites, servieren wir Ihnen auch gerne eine
Ofenkartoffel mit Kräutersauerrahm (zuzügl 2,00 €)
oder Speckbratkartoffeln ¹

Zusatzstoffe: 1) Nitrit 2) Konservierungsstoffe 3) Chininhaltig 4) Koffeinhaltig
5) Farbstoff 6) Antioxidationsmittel (Ascorbinsäure)

Allergene: (A) Glutenhaltiges Getreide, (B) Krebstiere, (C) Eier, (D) Fische, (E) Erdnüsse, (F) Sojabohnen,
(G) Milch, (H) Schalenfrüchte, (I) Sellerie, (J) Senf, (K) Sesam, (L) Schwefeldioxid / Sulfite,
(M) Lupinen, (N) Weichtiere



Vegetarisch

	€
Falafel (vegan) I, J, L Kichererbsenbällchen mit Tomatensugo, Bärlauch-Kartoffelstampf und Rucolasalat	24
Belugalinsen-Bolognese (vegan) A, I, L mit Fettuccinenudeln	24
Gefüllte Tortellacci A, G, H, L mit Zucchiniestreifen in Tomate und Pesto geschwenkt, Pinienkerne	24
Steinpilz-Bulgur-Pfanne A, G frische Steinpilze im Bulgurrisotto mit Parmesan verfeinert, Bärlauchöl und gebackene Petersilie	24

Beilagen

Knackiger Salatteller mit Pflücksalat	7	Portion Berner Rösti	5
Portion Marktgemüse	6	Portion Pommes frites	5
Portion Speckbratkartoffeln 1)	5	Ofenkartoffel mit Sauerrahm	6
Portion gedünstete Champignons 1)	6	Portion geschmorte Zwiebeln	5
Kräuterbutterbaguette	4	Portion Kräuterbutter	2
Grüner marinierter Madagaskarpfeffer	4	Pfefferrahmsauce	4
FrISChe Champignons in Rahmsauce	5	Sauce Hollandaise	4