



Winterzeit

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

Ofenfrische Gänsebrust

im eigenen Bratensaft, Apfelrotkohl
und Kartoffelklöße in Speckstippe
Preiselbeerschmorapfel

A, C, G, I

€ 39

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

„Entenschmalz to go“ 200 g / 5,5 €

„Ente to go“ Port. / 28 €

A, C, G, I, 1

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 A, C, D, J,

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

14 / 22

„Cambas al ajillo“, A, B, L

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

15 / 22

Carpaccio von der roten Beete A, L,

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 <small>1, 2, G</small>	19
mit Mango und Apfel in pikanter Curry-Tomatensauce Pommes frites, Salatteller	
Schnitzel vom Duroc-Schwein „Chasseur“ <small>A, C, G, J, L</small> <u>(aus Tierwohl-Zucht)</u>	24
mit Champignons in Rahm, Marktgemüse und Kartoffelkroketten	
Roulade vom argentinischen Angusrind <small>1, 2, A, C, G, I, J, L</small>	29
mit deftiger Füllung an Sauerrahmsauce, Apfelrotkohl und hausgemachten Butterspätzle	
„Cordon rouge“ vom Duroc-Schwein <small>A, C, G,</small> <u>(aus Tierwohl-Zucht)</u>	30
mit Schafskäse, Tomate und Basilikum gefüllt, Sauce Hollandaise, Pommes frites und Salatteller	
Filetmedaillons vom Duroc-Schwein „Luzern“ <small>1, A, C, G, I, L</small> <u>(aus Tierwohl-Zucht)</u>	32
mit Raclettekäse gratiniert an Preiselbeerrahm, gebackenen Röstitalern und Salatteller	
Geschnetzeltes „Gran Padano“ <small>A, G, J, L</small>	32
zarte Streifen von Rind, Schwein und Hähnchen mit Knoblauch in Champignonrahm, Gran Padano Hartkäse bestreut, gebackenen Röstitalern und Salatteller	



	€
Ochsenbäckchen <small>A, C, G, I, L</small> in Burgunderglace geschmort mit hausgemachten Butterspätzle und Salatteller	37
Züricher Geschnetzeltes <small>A, G, L</small> <u>(aus Tierwohl-Zucht)</u> zarte Kalbfleischstreifen mit Champignons in Weißwein- rahm, Berner Röstli und Salatteller	37
Kalbsschnitzel Cordon bleu <small>1, A, C, G,</small> <u>(aus Tierwohl-Zucht)</u> mit Käse und Schinken gefüllt an Sauce Hollandaise, Pommes frites und Salatteller	37
Lammfilet <small>A, G, L</small> rosa gebraten an Thymianglace, Zucchini-Tomatengemüse und Kartoffelgratin Dauphinoise	39
Zarte Scheiben von argentinischen Rinderrücken <small>A, C, J, L</small> in Dinkelbrotkruste gebraten mit geschmorten Zwiebeln in Senfglace, Kartoffelgratin Dauphinoise	38
Pfeffer-Filetsteak <small>G, I, J</small> Filetsteak (200 g) vom argentinischen Angusrind mit mariniertem Madagaskar-Pfeffer und Kartoffelgratin Dauphinoise, Salatteller	45
Rumpsteak „Surf & Turf“ <small>B, C, L</small> Rumpsteak (200 g) vom argentinischen Angusrind mit Black-Tiger-Garnelen, Sauce Aioli und Pommes frites	46



€

Fläming Wild aus Brandenburg

Edel-Hirschgoulasch A, G, I, L

32

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



		€
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
Rote Beete Gnocchi mit Mascarpone und Walnuss gefüllt an Frischkäse-Kräutersauce und Rucolapesto	24
Kürbis-Bulgur-Risotto mit gerösteten Maroni und Salbei	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