



Winterzeit

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

A, C, G, I, 1

€ 37

Barberie-Entenbrust
rosa gebraten an Orangenglaze, 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 €

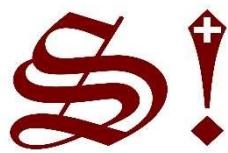
„Ente to go“ Port. / 28 €

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)

Karamellisierter Ziegenkäse A, G, H

an Salatspitzen und Olivencrostini (vegetarisch)

12 / 17

Tatar vom Black-Angus-Rind

A, C, D, J.

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

14 / 22

„Gambas 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,

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

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

„Cordon rouge“ vom Duroc-Schwein A, C, G, (aus Tierwohl-Zucht) 30
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) 32
mit Raclettekäse gratiniert an Preiselbeerrahm,
gebackenen Röstitalern und Salatteller

Geschnetzeltes „Gran Padano“ A, G, J, L 32
zarte Streifen von Rind, Schwein und Hähnchen mit Knoblauch
in Champignonrahm, Gran Padano Hartkäse bestreut,
gebackenen Röstitalern und Salatteller



€

Ochsenbäckchen A, C, G, I, L 37

in Burgunderglace geschmort mit hausgemachten
Butterspätzle und Salatteller

Zürcher Geschnetzeltes A, G, L (aus Tierwohl-Zucht) 37
zarte Kalbfleischstreifen mit Champignons in Weißwein-
rahm, Berner Rösti und Salatteller

Kalbsschnitzel Cordon bleu 1, A, C, G (aus Tierwohl-Zucht) 37
mit Käse und Schinken gefüllt an Sauce Hollandaise,
Pommes frites und Salatteller

Lammfilet A, G, L 39
rosa gebraten an Thymianglace, Zucchini-Tomatengemüse
und Kartoffelgratin Dauphinoise

Zarte Scheiben von argentinischen Rinderrücken A, C, J, L 38
in Dinkelbrotkruste gebraten mit geschmorten Zwiebeln
in Senfglace, Kartoffelgratin Dauphinoise

Pfeffer-Filetsteak G, I, J 45
Filetsteak (200 g) vom argentinischen Angusrind mit
mariniertem Madagaskar-Pfeffer und Kartoffelgratin Dauphinoise,
Salatteller

Rumpsteak „Surf & Turf“ B, C, L 46
Rumpsteak (200 g) vom argentinischen Angusrind mit
Black-Tiger-Garnelen, Sauce Aioli und Pommes frites



€

Fläming Wild aus Brandenburg

Edel-Hirschgoulasch A, G, I, L 32
in Orangen-Wildglace geschmort mit Apfelrot-
kohl 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-Senfhollandaise,
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) <small>I, J, L</small> Kichererbsenbällchen mit Tomatensugo, Bärlauch-Kartoffelstampf und Rucolasalat	24
Belugalinsen-Bolognese (vegan) <small>A, I, L</small> 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