



## Winterzeit

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

A, C, G, I, 1

€ 36

### Barberie-Entenbrust

rosa gebraten an Orangenglace, geschmortem Wirsing und  
Macairekartoffeln

A, C, G, I

€ 37

Frische oder geräucherte Bregenwurst,  
mit gekochtem Schweinebauch  
und Kasselerrückensteak  
auf geschmortem Braunkohl  
Speckbratkartoffeln

I, J, L, 1,

€ 26

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

App

ins Schweizer Haus



Ihr Restaurant  
immer dabei



## Vorspeisen

€

Klein / normal  
8 / 12

### **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)

11 / 16

### **Tatar vom Black-Angus-Rind** A, C, D, J,

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

14 / 21

### **Carpaccio von der roten Beete** A, L,

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

8 / 12

## Suppen

### **Rinderkraftbrühe** A, C, G, I,

mit deftiger Einlage

8

### **Steinpilzsüppchen (vegetarisch)** A, G,

8

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

8

### **Pariser Zwiebelsuppe** A, G, I, I, 2

mit Käsecrouton

8



## Hauptgang

€

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



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

in Orangen-Wildglace geschmort mit Apfelrotkohl und Butterspätzle

32

### **Hirschkalbskeule** A, G, I, L

mit Pfifferlingen in Wildrahmsauce, Apfelrotkohl und Kartoffelkroketten, Preiselbeerpfirsich

35

## Neptun's Reich

### **Zanderfilet** A, D, I, G, L

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

32

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

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

34



		€
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 <sup>1</sup>

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

	€
<b>Falafel</b> (vegan) <small>I, J, L</small> Kichererbsenbällchen mit Tomatensugo, Bärlauch-Kartoffelstampf und Rucolasalat	24
<b>Belugalinsen-Bolognese</b> (vegan) <small>A, I, L</small> mit Fettuccinenudeln	24
<b>Rote Beete Gnocchi</b> mit Mascarpone und Walnuss gefüllt an Frischkäse-Kräutersauce und Rucolapesto	24
<b>Kürbis-Bulgur-Risotto</b> 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