



Winterzeit

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

A, C, G, I, 1

€ 36

Barberie-Entenbrust

rosa gebraten an Orangenglaze, geschmortem Wirsing und
Macairekartoffeln

A, C, G, I

€ 37

Frische oder geräucherte Bregenwurst,
mit gekochtem Schweinebauch
und Kasselerückensteak
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)

Karamellisierter Ziegenkäse A, G, H

an Salatspitzen und Olivencrostini (vegetarisch)

11 / 16

Tatar vom Black-Angus-Rind

A, C, D, J,

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

13 / 21

„Gambas 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,

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

8

Pariser Zwiebelsuppe A, G, I, I, 2

mit Käsecrouton

8



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

Kalbschnitzel 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 geszmorten 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 Apfelrotkohl und Butterspätzle

Hirschkalbskeule A, G, I, L 35
mit Pfifferlingen in Wildrahmsauce, Apfelrotkohl und Kartoffelkroketten, Preiselbeerpfirsich

Neptun's Reich

Zanderfilet A, D, I, G, L 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 |
| Argentinisches Rumpsteak | 200 g |
| Argentinisches Rumpsteak | 300 g |
| Argentinisches Rumpsteak | 400 g |
| Argentinisches Rumpsteak | 500 g |
| Argentinisches Rinderfiletsteak | 200 g |
| Argentinisches Rinderfiletsteak | 300 g |
| Argentinisches Rinderfiletsteak | 400 g |
| Argentinisches Rinderfiletsteak | 500 g |

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 |