

Suppen

Rahmsuppe von frischem Spargel ^{A,C}	9
Rahmsuppe von frischem Spargel mit Garnelenspieß und Bärlauchöl ^{A,B,C}	13

Vegetarisch.....

Mailänder Spargel, 1 Pfund Spargel mit Tomatensugo überzogen und Raclettekäse überbacken, Petersilienkartoffeln ^{G,L}	31
---	----



1/2 Pfund (250 g) frischer Spargel mit Petersilienkartoffeln und zerlassener Butter ^C	19
--	----

1 Pfund (500 g) frischer Spargel mit Petersilienkartoffeln und zerlassener Butter ^C	24
--	----

Spargel „Satt“

ab 6 Personen

Spargelsüppchen mit Sahnehaube

* * *

Heimischer Spargel
mit Schweineschnitzel,
Lehrscher Landschinken

Sauce Hollandaise
zerlassene Butter

Petersilienkartoffeln
^{A,C,G,L,2}

€ 44 pro Person

zuzüglich

mit 3 Rühreiern ^C	6
mit Lehrscher Landschinken ²	9
mit paniertem Duroc-Schweineschnitzel ^{A,C}	10
mit Duroc-Schweinefiletmedaillons ²	17
mit ital. luftgetrocknetem Schinken	17
mit Kalbsschnitzel natur gebraten ^{A,G}	17
mit Kalbsschnitzel paniert ^A	17
mit Rumpsteak (200g) vom Angusrind	19
mit Rinderfilet (200g) vom Angusrind	24
mit Fjordlachsschnitte ^{D,1}	18
mit Garnelen in Olivenöl ^{B,1} und getrockneten Tomaten	21

Spargelgewichte sind Bruttogewichte



Vorspeisen

	€
Tessiner Bruschetta <small>A, G, H</small> in Olivenöl geröstetes Dinkel-Krustenbrot mit gehacktem Tomatenragout und Pinienkernen (vegetarisch)	Klein / normal 8 / 12
Karamelisierter Ziegenkäse <small>A, G, H</small> an roter Beete, Salatspitzen, Oliventapenade und Kloster-Brot (vegetarisch)	11 / 16
Tatar vom Black-Angus-Rind <small>A, C, D, J</small> handgeschnitten, klassisch und herzhaft gewürzt mit Dijon-Senfmayonnaise und Kloster-Brot	14 / 21
„Gambas al ajillo“ , <small>A, B, L</small> Garnelen mit Knoblauch, Chilli und getrockneten Tomaten in Olivenöl und Kloster-Brot	14 / 21
Doké vom Thunfisch <small>A, D, F, I</small> Thunfischwürfel mit Avocado in Limetten- Olivenölmari- nade, Wassermelone, Salatspitzen und Kloster-Brot	14 / 21

Suppen

Rinderkraftbrühe <small>A, C, G, I</small> mit deftiger Einlage	8
Tomatensüppchen pikant (vegan) <small>A, H, L</small> mit Bruschettacrunch und Olivenöl	8
Pariser Zwiebelsuppe <small>A, G, I, I, 2</small> mit Käsecrouton	8



Hauptgang

€

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



	€
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 Rösti 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
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

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

33

Kutterscholle mit Speckstreifen in Butter gebraten. Petersilienkartoffeln und Salatteller A, D, G, J, 1

32

Lachsfilet mit Teriyakisauce gedünstet auf Wasabi-Kartoffelstampf und Wokgemüse D, G, I, K

34



		€
Entrecôte (Ribeye saftig, durchwachsen) 350 g „Mastercut“ vom Angusrind mit Spezial Steaksauce, Kräuterbutter und Steakhaus – Pommes <small>G, I, J, L</small>		39
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 Steakhaus Pommes, Kräuterbutter und spezial Steaksauce. G, I, J, L

Statt der Steakhaus Pommes, servieren wir Ihnen auch gerne eine Ofenkartoffel mit Kräutersauerrahm 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
Goulasch von Rauch-Tofu und Paprika (vegan) <small>A, I, L</small> mit Fettuccinenudeln	24
Gefüllte Tortellacci <small>A, G, H, L</small> mit Zucchiniestreifen in Tomate und Pesto geschwenkt, Pinienkerne	24
Spargel - Risotto mit Bärlauchöl und Parmesanchips	26

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 mariniertes Madagaskarpfeffer	4	Pfefferrahmsauce	4
Frische Champignons in Rahmsauce	5	Sauce Hollandaise	4