



FrISChe Pfifferlinge

mit Speck und Zwiebeln in Rahm gedünstet, Petersilienkartoffeln

A, G, 1,

€
25

zuzüglich:

mit paniertem Duroc-Schweineschnitzel

A, C, G, H,

10

mit Duroc-Schweinefiletmedaillons

1

18

mit Kalbsschnitzel natur gebraten

A

18

mit Kalbsschnitzel paniert

A, C, G,

18

mit Rumpsteak (200g) vom Angusrind

20

mit Rinderfilet (200g) vom Angusrind

25

mit Fjordlachsschnitte

L

20

Vegetarisch

FrISChe Pfifferlinge mit Zwiebeln in Rahm gedünstet und badischen Klößen

A, C, G

30

Sommerlich

Hausgemachtes Sauerfleisch vom Duroc-Schwein mit Remouladensauce,
Speckbratkartoffeln, gepickelte Zwiebeln und Gurke, Senfkaviar

C, G, I, J, L, 1, 2

21

Rosa gebratenes Roastbeef mit Remouladensauce, Speckbratkartoffeln
und Salatteller

A, C, G, J, L, 1, 2

29

„Caesar Salat“, Maishähnchenstreifen auf Romanasalat, Kirschtomaten, Croutons,
Parmesan und Caesar-Dressing, Baguette

A, C, D, G, J, L

24

„Nizzaer Salat“, Thunfisch mit Ei, Zwiebeln und Oliven auf knackigen Salaten
Creme Dressing und Baguette

A, C, G, J, L, 2

24



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 roter Beete, Salatspitzen, Oliventapenade und
Kloster-Brot (vegetarisch)

12 / 17

Tatar vom Black-Angus-Rind

A, C, D, J,

handgeschnitten, klassisch und herzhaft gewürzt mit
Dijon-Senfmayonnaise und Kloster-Brot

15 / 22

„Gambas al ajillo“, A, B, L

Garnelen mit Knoblauch, Chilli und getrockneten
Tomaten in Olivenöl und Kloster-Brot

15 / 22

Poké vom Thunfisch A, D, F, I,

Thunfischwürfel mit Avocado in Limetten- Olivenölmari-
nade, Wassermelone, Salatspitzen und Kloster-Brot

15 / 22

Suppen

Rinderkraftbrühe A, C, G, I,

mit deftiger Einlage

9

Tomatensüppchen pikant (vegan) A, H, L

mit Bruschettacrunch und Olivenöl

9

Pfifferlingsüppchen A, G,

(vegetarisch)

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, Apfelrotkohl
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

Züricher 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

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

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 Teriyakisaucе 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	G, I, J, L	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) I, J, L Kichererbsenbällchen mit Tomatensugo, Bärlauch-Kartoffelstampf und Rucolasalat	24
Goulasch von Rauch-Tofu und Paprika (vegan) A, I, L mit Fettuccinenudeln	24
Gefüllte Tortellacci A, G, H, L mit Zucchiniestreifen in Tomate und Pesto geschwenkt, Pinienkerne	24
Pfifferling - Risotto mit Kräuteröl 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 marinerter Madagaskarpfeffer	4	Pfefferrahmsauce	4
Frische Champignons in Rahmsauce	5	Sauce Hollandaise	4