



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

29



Rumpsteak vom Angusrind 200 g mit Steakhaus-Pommes:

„Surf & Turf“ mit Black Tiger Garnelen und Sauce Aioli

D, G, J, L

46

42

„Café de Paris“ an würziger Kräuterbuttersauce

A, G, J, L

39

35

„Himmel und Erde 2.0“ mit Zwiebel-Apfel-Senfragout und
gebratener Blutwurst

A, J, L

44

37

„Morilles“ an Spitzmorchelrahmsauce

A, G, L

44

37



Besondere Empfehlung:

Short Ribs, kurze Rippe vom irischen Dry Aged Rind,
36 Stunden in BBQ-Wiskeysauce geschmort mit
Chilli-Cheese Steakhaus-Pommes

A, G, L, 1

54

46



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

Doké vom Thunfisch A, D, F, I

Thunfischwürfel mit Avocado in Limetten- Olivenölmarinnade,
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



<u>Hauptgang</u>	€
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 A, C, G, I, L

in Burgunderglace geschmort mit hausgemachten
Butterspätzle und Salatteller

€

37

Zürcher Geschnetzeltes A, G, L (aus Tierwohl-Zucht)

zarte Kalbfleischstreifen mit Champignons in Weißwein-
rahm, Berner Röstli und Salatteller

37

Kalbschnitzel Cordon bleu 1, A, C, G (aus Tierwohl-Zucht)

mit Käse und Schinken gefüllt an Sauce Hollandaise,
Pommes frites und Salatteller

37

Lammfilet A, G, L

rosa gebraten an Thymianglace, Zucchini-Tomatengemüse
und Kartoffelgratin Dauphinoise

39

Pfeffer-Filetsteak G, I, J

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

45

Rumpsteak „Surf & Turf“ B, C, L

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

mit Tomaten in Olivenöl auf der Haut gebraten,, Rosmarinkartoffeln und Salatteller

33

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

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

34



			€
Entrecôte (Ribeye saftig, durchwachsen) 350 g „Mastercut“ vom Angusrind mit Spezial Steaksauce, Kräuterbutter und Steakhaus – Pommes	G, I, J, L	39	43
Argentinisches Rumpsteak	200 g	33	35
Argentinisches Rumpsteak	300 g	38	41
Argentinisches Rumpsteak	400 g	44	48
Argentinisches Rumpsteak	500 g	49	54
Argentinisches Rinderfiletsteak	200 g	37	39
Argentinisches Rinderfiletsteak	300 g	45	48
Argentinisches Rinderfiletsteak	400 g	53	57
Argentinisches Rinderfiletsteak	500 g	60	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 / Vegan

	€
Falafel (vegan) ^{I, J, L} Kichererbsenbällchen mit Tomatensugo, Bärlauch-Kartoffelstampf und Rucolasalat	24
Couscousbällchen mit buntem Gemüse in orientalischer Kokossauce ^c	24
Gefüllte Tortellacci ^{A, G, H, L} mit Zucchiniestreifen in Tomate und Pesto geschwenkt, Pinienkerne	24
Chilli sin Carne (vegan) ^F Tofu-Hack mit Kidneybohnen und Mais in pikanter Tomatensauce, Langkornreis, Spicy Guacamole	24
Pfifferling - Risotto ^G 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