Herbstlich

Kalbsleber „Berliner Art“, in Butter gebraten
mit geschmorten Zwiebeln,
glasierten Apfelspalten und Kartoffelstampf
A, G, I,
28 €

½ Grillente im eigenen Bratensaft
mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen
in Speckstippe, Preiselbeerhippe
A, C, G, I
37 €

Rosa gebratene Entenbrust an Orangenglace,
Wirsing in Rahm geschmort und
Macairekartoffeln
A, C, G,
38 €

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
29 €

„Ente to go“ Port. / 28 €
A, C, G, I, 1

www.entetogo.de

App
ins Schweizer Haus

Ihr Restaurant
immer dabei

Vorspeisen

	€ Klein / normal
Tessiner Bruschetta A, G in Olivenöl geröstetes Dinkel-Krustenbrot mit gehacktem Tomatenragout und Pinienkernen (vegetarisch)	9 / 13
Karamelisierter Ziegenkäse A, G an Salatspitzen und Olivencrostini (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
Carpaccio von der roten Beete A mit Kürbis-Zwiebel-Confit, Salatspitzen und Baguette (vegan)	9 / 13

Suppen

Rinderkraftbrühe A, C, G, I, mit deftiger Einlage	9
Kürbis-Kokos-Süppchen mit Chilli und fruchtig-würzigem Crunch (vegan) A, L,	9
Steinpilzsüppchen (vegetarisch) A, G,	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

S!

		€
Ochsenbäckchen A, C, G, I , L in Burgunderglace geschmort mit hausgemachten Butterspätzle und Salatteller		37
Züricher Geschnetzeltes A, G, L zarte Kalbfleischstreifen mit Champignons in Weißwein-rahm, Berner Rösti und Salatteller	(aus Tierwohl-Zucht)	37
Kalbsschnitzel Cordon bleu 1, A, C, G, mit Käse und Schinken gefüllt an Sauce Hollandaise, Pommes frites und Salatteller	(aus Tierwohl-Zucht)	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

S!

€

Fläming Wild aus Brandenburg

Edel-Hirschgoulasch A, G, I, L 32
in Orangen-Wildglace geschmort mit Apfelrot-
kohl 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 33
mit Tomaten in Olivenöl auf der Haut gebraten,,
Rosmarinkartoffeln und Salatteller

Lachsfilet A, D, I, G, J, L 34
in Weißwein gedünstet an Honig-Senfhollandaise,
Butter-Kartoffelstampf und Salatteller

Anno 1961
Schweizer Haus
"Das Steak-Restaurant"
PREMIUM GRILL

		€
Entrecôte (Ribeye saftig, durchwachsen) 350 g „Mastercut“ vom Angusrind mit Spezial Steaksauce, Kräuterbutter und Steakhaus – Pommes G, I, J, L		43
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

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 Zucchinistreifen 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
Kürbis - Risotto G 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