

## Vorspeisen

<b>Tomate mit Mozzarella</b> <i>in Basilikum - Olivenölmarinade und Baguette</i>	6,90
<b>Carpaccio vom Angusrind</b> <i>mit Balsamico-Olivenölmarinade, Salatspitzen und Baguette</i>	9,50
<b>Frische Champignons in</b> <i>Kräuter-Knoblauchschnitzwerk gedünstet mit Käse überbacken und Baguette</i>	7,90
<b>Black Tiger Garnelen -Spieße</b> an Knoblauchdip <i>auf Salatwiese und Baguette</i>	12,90

## Suppen



<b>Rinderkraftbrühe</b> mit deftiger Einlage	4,50
<b>Karotten - Ingwersüppchen</b>	4,50
<b>Tomatensüppchen</b> mit Kräutersahnehaube	4,50
<b>Mailänder Zwiebelsuppe</b> <i>mit Tomatenwürfeln und Käsecrossini</i>	5,00

Zusatzstoffe: 1) Nitritpökelsalz 2) Konservierungsstoffe 3) Chininhaltig 4) Koffeinhaltig

5) Farbstoffe

## Neptun's Reich

**Kutterscholle** 16,50  
mit Speckstreifen in Butter gebraten, Petersilienkartoffeln und  
Salatteller<sup>1)</sup>

**Fjordlachsschnitte** 19,80  
mit Tiefsee-Garnelen in Kräuterbutter gedünstet, Kartoffel-  
stampf und Salatteller

## Von der Rinderweide

**Kalbsschnitzel Cordon bleu** 19,50  
mit Käse und Schinken gefüllt an Sauce Hollandaise, Pommes  
frites und Salatteller

**Rumpsteak „Pesto“** 21,80  
mit Kräuterpesto und Mozzarellakäse überbacken  
gebackenen Röstitalern und Salatteller

**Pfeffer-Filetsteak** 24,80  
Filetsteak (200 g) vom argentinischen Angusrind mit mariniertem  
Madagaskar-Pfeffer und Kartoffelkroketten, Salatteller

## Waidmanns Heil

### **Jägerlatein**

Wildgoulasch mit Schattenmorellen in Wildpfeffersauce geschmort  
Apfelrotkohl und Butterspätzle

14,70

### **Wilddiebteller**

geschmorte Hirschkalbskeule mit Pfifferlingen in Wildrahmsauce,  
Apfelrotkohl und Kartoffelkroketten, Preiselbeerpfirsich

18,50

## Aus dem Schweinestall

### **Schweinefiletmedaillons „Lyon“**

an glasierten Rotweinschalotten und Kartoffelkroketten

17,30

### **Schweinefiletmedaillons „aux Poivre“**

an bunter Pfefferrahmsauce, Grilltomate,  
Marktgemüse und Kartoffelkroketten<sup>1)</sup>

17,80

### **Schweinefilet „Luzern“**

Schweinefiletmedaillons an Preiselbeerrahmsauce mit Raclettekäse  
gratinirt, gebackenen Röstitalern und Salatteller

17,80

## Wie bei Mutter 'n

**Currywurst „du chef“** 8,90  
mit Mango und Apfel in pikanter Curry-Tomatensauce  
Pommes frites, Salatebouquet

**Walliser Bauerteller** 11,90  
Schweineschnitzel auf Speckbratkartoffeln an  
Rahmsauce Schinkenrührei und Gewürzgurke <sup>(1)2)</sup>

**Putenbrustschnitzel „Chasseur“** 13,90  
mit Champignons in Rahm, jungem Marktgemüse  
und Kartoffelkroketten

**Hähnchenbrust „Ascona“** 14,90  
an milder Gorgonzolarahmsauce mit Grilltomate, gebackenen  
Röstitalern und Salatteller

**„Cordon rouge“ vom Schwein** 15,90  
mit Schafskäse, Tomate und Basilikum gefüllt, Sauce Hollandaise,  
Pommes frites und Salatteller

## Steaks vom Grill

<i>Schweinerückensteak</i>	<i>200 g</i>	<i>11,50</i>
<i>Schweinerückensteak</i>	<i>300 g</i>	<i>14,20</i>
<i>Argentinisches Rinderhüftsteak</i>	<i>200 g</i>	<i>15,90</i>
<i>Argentinisches Rinderhüftsteak</i>	<i>300 g</i>	<i>19,90</i>
<i>Argentinisches Rinderhüftsteak</i>	<i>400 g</i>	<i>23,90</i>
<i>Argentinisches Rinderhüftsteak</i>	<i>500 g</i>	<i>27,90</i>
<i>Argentinisches Rumpsteak</i>	<i>200 g</i>	<i>19,90</i>
<i>Argentinisches Rumpsteak</i>	<i>300 g</i>	<i>24,90</i>
<i>Argentinisches Rumpsteak</i>	<i>400 g</i>	<i>29,90</i>
<i>Argentinisches Rumpsteak</i>	<i>500 g</i>	<i>34,90</i>
<i>Argentinisches Rinderfiletsteak</i>	<i>200 g</i>	<i>23,80</i>
<i>Argentinisches Rinderfiletsteak</i>	<i>300 g</i>	<i>29,80</i>
<i>Argentinisches Rinderfiletsteak</i>	<i>400 g</i>	<i>35,80</i>
<i>Argentinisches Rinderfiletsteak</i>	<i>500 g</i>	<i>41,80</i>

*Bitte sagen Sie der Bedienung, wie Sie Ihr Steak gegrillt wünschen, bedenken Sie jedoch bitte, Rindfleisch bleibt zart und saftig, wenn es nicht durchgebraten wird.*

*Zu allen Steaks servieren wir Ihnen Pommes frites, Kräuterbutter und spezial Steaksauce.*

*Statt der Pommes frites servieren wir Ihnen auch gerne eine Ofenkartoffel mit Kräutersauerrahm oder Speckbratkartoffeln <sup>1)</sup>*

*zuzüglich 1,00*

# Vegetarisch

## Pasta, Pasta, Pasta

*Wir verarbeiten ausschließlich Frischeinudeln in Bioqualität*

<b>„Olivia“</b>	12,90
<i>Bandnudeln mit Oliven, Tomaten und Basilikum geschwenkt Parmesan und Salateteller</i>	
<b>„Picanta“</b>	12,30
<i>Bandnudeln mit Chilli und Knoblauch abgeschmeckt, Salateteller</i>	
<b>Morchelrisotto</b>	14,80
<i>Spitzmorcheln mit Risottoreis geschmort, gehobeltem Parmesan und Salateteller</i>	

## Beilagen

Salateteller	4,30
Portion Marktgemüse	3,30
Portion Speckbratkartoffeln <sup>1)</sup>	3,20
Portion Berner Rösti	3,20
Portion Pommes frites	2,90
Ofenkartoffel mit Sauerrahm	3,50
Portion gedünstete Champignons <sup>1)</sup>	3,50
Portion geschmorte Zwiebeln	2,50
Kräuterbutterbaquette	1,50
Portion Kräuterbutter	1,00

# *Achti Schwizer Chuchi aus der Pfanne*

## *Tessiner Pfanne*

*2 Putenbrustschnitzel natur gebraten mit Birnenfächern, Preiselbeeren und Käse überbacken auf Bandnudeln in Curryrahm*

14,90

## *Geschnetzeltes „Gran Padano“*

*zarte Streifen von Rind, Schwein und Pute mit Knoblauch in Champignonrahm, Gran Padano Hartkäse bestreut, gebackenen Röstitalern und Salateteller*

15,90

## *Schweizer Haus Pfanne*

*3 Steakmedaillons von Rind, Schwein und Pute auf jungem Gemüse und Speckbratkartoffeln mit Champignons in Rahm überzogen und Schinkenrührei*

17,80

## *Züricher Geschnetzeltes*

*zarte Kalbfleischstreifen mit Champignons in Weißweinrahm, Berner Röstli und Salateteller*

19,50