

## Vorspeisen

€

<b>Strauchtomaten mit Mozzarella</b> in Basilikum-Olivenölmarinade und Baguette	9,50
<b>Carpaccio vom Angusrind</b> mit Balsamiko-Olivenölmarinade, Salatspitzen und Baguette	12,90
<b>Melone mit Lehrscher Landschinken</b> an Salatspitzen und Baguette	8,50
<b>Black Tiger Garnelen &amp; Avocado</b> mit Knoblauch und getrockneten Tomaten in Olivenöl und Baguette	14,90

## Suppen

<b>Rinderkraftbrühe</b> mit deftiger Einlage	5,50
<b>Karotten - Ingwersüppchen</b>	5,50
<b>Pariser Zwiebelsuppe</b> mit Käsecrouton	5,80
<b>Schweizer Käsesuppe</b> Raclettekäse mit Bauernwurststreifen in Brühe geschmolzen	5,80

In allen Speisen und Getränken können folgende Stoffe, oder daraus gewonnene Erzeugnisse, enthalten sein:  
Glutenhaltiges Getreide, Eier, Fische, Erdnüsse, Sojabohnen, Milch, Schalenfrüchte, Sellerie, Senf, Sesamsamen, Schwefeldioxid  
und Sulfite, Lupinen, Weichtiere. Bei Fragen diesbezüglich ist Ihnen unser Service – und Küchenteam gerne behilflich

## Neptun's Reich

### Zanderfilet

€

19,80

mit getrockneten Tomaten in Olivenöl gebraten,  
Rosmarinkartoffeln und Salatteller

### Fjordlachsschnitte

19,80

in Weißwein gedünstet an Honig-Senf-Hollandaise  
Kartoffelstampf und Salatteller

## Rind & Kalb

**Rinderroulade** mit deftiger Füllung an Sauerrahmsauce 17,80  
Apfelrotkohl und hausgemachten Spätzle

### Pfeffer-Filetsteak

30,90

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

### Kalbsbäckchen

19,50

in Burgunderglace geschmort mit hausgemachten  
Butterspätzle und Salatteller

## Wildgerichte

€

### **Wildgoulasch**

18,90

in Orangen-Wildglace geschmort mit Apfelrotkohl und Butterspätzle

### **Hirschkalbskeule**

21,90

mit Pfifferlingen in Wildrahmsauce geschmort, Apfelrotkohl und Kartoffelkroketten, Preiselbeerpfirsich

## Schweinefilet & Maishähnchen

### **Maishähnchenbrust „Tirol“**

16,50

mit gebackenen Zwiebelringen auf Tomatensugo und gebackenen Röstitalern

### **Schweinefiletmedaillons „Luzern“**

19,70

mit Raclettekäse gratiniert an Preiselbeerrahm, gebackenen Röstitalern und Salatteller

### **Schweinefiletmedaillons „Café de Paris“**

19,70

an würziger Kräuterbuttersauce, Ofentomate, feinen Bohnen und Kartoffelkroketten

## Wie bei Mutter'n

€

Currywurst „du chef“ 9,90  
mit Mango und Apfel in pikanter Curry-Tomatensauce  
Pommes frites, Salatebouquet

Walliser Bauerteller 14,90  
Schweineschnitzel auf Rosmarinkartoffeln an  
Rahmsauce Schinkenrührei und Gewürzgurke 1) 2)

Schweineschnitzel „Chasseur“ 15,90  
mit Champignons in Rahm, Marktgemüse  
und Kartoffelkroketten

„Cordon rouge“ vom Schwein 18,80  
mit Schafskäse, Tomate und Basilikum gefüllt, Sauce  
Hollandaise , Pommes frites und Salatteller

# Steaks vom Grill €

Schweinerückensteak	200 g	11,90
Schweinerückensteak	300 g	14,90

Argentinisches Rumpsteak	200 g	<del>22,90</del> <b>20,90</b>
Argentinisches Rumpsteak	300 g	<del>27,90</del> <b>24,90</b>
Argentinisches Rumpsteak	400 g	<del>32,90</del> <b>28,90</b>
Argentinisches Rumpsteak	500 g	<del>37,90</del> <b>32,90</b>

Argentinisches Rinderfiletsteak	200 g	<del>26,90</del> <b>23,90</b>
Argentinisches Rinderfiletsteak	300 g	<del>32,90</del> <b>28,90</b>
Argentinisches Rinderfiletsteak	400 g	<del>38,90</del> <b>33,90</b>
Argentinisches Rinderfiletsteak	500 g	<del>44,90</del> <b>38,90</b>

Zu allen Steaks servieren wir Ihnen Pommes frites, Kräuterbutter, spezial Steaksauce und BBQ-Sauce.

Statt der Pommes frites servieren wir Ihnen auch gerne eine Ofenkartoffel mit Kräutersauerrahm oder Speckbratkartoffeln 1) zuzüglich 1,20 €

## Ähti Schwizer Chuchi

€

### Geschnetzeltes „Gran Padano“

18,50

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

### **Schweizer Haus Platte**

20,50

3 Steakmedaillons von Rind, Schwein und Hähnchen auf jungem Gemüse und Speckbratkartoffeln mit Champignons in Rahm überzogen und Schinkenrührei 1)

### Züricher Geschnetzeltes

22,90

zarte Kalbfleischstreifen mit Champignons in Weißweinhrahm, Berner Röstli und Salatteller

### Kalbschnitzel Cordon bleu

22,90

mit Käse und Schinken gefüllt an Sauce Hollandaise, Pommes frites und Salatteller 1)

## Vegetarisch

€

<b>Kartoffel-Kirschtomaten-Frittata</b>	12,50
Omelette mit Röstkartoffeln, getrockneten und frischen Strauchtomaten	
<b>Pasta „Al Gianna“</b>	12,50
Bandnudeln mit Zucchini und Schafskäse in Sahne geschwenkt	

## Beilagen

€

Salatteller	5,00
Portion Marktgemüse	4,00
Portion Speckbratkartoffeln 1)	3,50
Portion Berner Rösti	3,50
Portion Pommes frites	3,00
Ofenkartoffel mit Sauerrahm	4,50
Portion gedünstete Champignons 1)	4,00
Portion geschmorte Zwiebeln	3,30
Kräuterbutterbaguette	3,00
Portion Kräuterbutter	1,50

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