



## Steaks vom argentinischen Angusrind

Rumpsteak	200 g	34	€ 32
Rumpsteak	300 g	40	37
Rumpsteak	400 g	47	43
Rumpsteak	500 g	53	48
Rumpsteak	800 g	73	59
Rinderfiletsteak	200 g	38	35
Rinderfiletsteak	300 g	47	43
Rinderfiletsteak	400 g	56	51
Rinderfiletsteak	500 g	62	56



Zu allen Steaks servieren wir Ihnen Steakhaus - Pommes, Kräuterbutter und Steaksauce

Rumpsteak vom Angusrind 200 g mit Steakhaus - Pommes:

„Surf & Turf“ mit Black Tiger Garnelen und Sauce Aioli	45	42
„aux Poivre“ mit mariniertem Madagaskar-Pfeffer	38	34
„gousse d'ail“ mit in Olivenöl geröstetem Knoblauch	38	34

Mal was anderes:

Zarte Scheiben von argentinischen Rinderrücken in Dinkelbrotkruste gebraten mit geschmorten Zwiebeln in Senfglace, Kartoffelgratin	36	33
--	----	----

.....vom Duroc-Schwein

Dry Aged Kotelett vom Duroc-Schwein (Tierwohl) 300 g	33	29
--	----	----

Steakhaus - Pommes, Kräuterbutter und Steaksauce



## Vorspeisen

€

### Tessiner Bruschetta

in Olivenöl geröstetes Dinkel-Krustenbrot mit gehacktem Tomatenragout und Pinienkernen

Klein / normal  
8 / 12

### Karamelisierter Ziegenkäse

an Salatspitzen und Olivencrostini (vegetarisch)

10 / 17

### Tatar vom Black-Angus-Rind

handgeschnitten, klassisch und herzhaft gewürzt mit Dijon-Senfmayonnaise und Baguette

13 / 21

### „ Gambas al ajillo“,

Garnelen mit Knoblauch, Chilli und getrockneten Tomaten in Olivenöl und Baguette

14 / 22

## Suppen

### Rinderkraftbrühe

mit deftiger Einlage

9

### Steinpilzsüppchen (vegetarisch)

9

Kürbis-Kokos-Süppchen mit Chilli und fruchtig-würzigem Crunch (vegan)

9

### Pariser Zwiebelsuppe

mit Käsecrouton

9



## Hauptgang

	€
<b>Currywurst vom Apfelschwein</b> mit Mango und Apfel in pikanter Curry-Tomatensauce Pommes frites, Salatteller (1)	19
<b>Schnitzel vom Duroc-Schwein „Chasseur“</b> <small>(aus Tierwohl-Zucht)</small> mit Champignons in Rahm, Marktgemüse und Kartoffelkroketten	24
<b>„Cordon rouge“ vom Duroc-Schwein</b> <small>(aus Tierwohl-Zucht)</small> mit Schafskäse, Tomate und Basilikum gefüllt, Sauce Hollandaise, Pommes frites und Salatteller	29
<b>Filetmedaillons vom Duroc-Schwein „Luzern“</b> <small>(aus Tierwohl-Zucht)</small> mit Raclettekäse gratiniert an Preiselbeerrahm, gebackenen Röstitalern und Salatteller (1)	31
<b>Geschnetzelttes „Gran Padano“</b> zarte Streifen von Rind, Schwein und Hähnchen mit Knoblauch in Champignonrahm, Gran Padano Hartkäse bestreut, gebackenen Röstitalern und Salatteller	31
<b>Roulade vom argentinischen Angusrind</b> mit deftiger Füllung an Sauerrahmsauce, Apfelrotkohl und hausgemachten Butterspätzle (1)	29



	€
<b>Ochsenbäckchen</b> in Burgunderglace geschmort mit hausgemachten Butterspätzle und Salatteller	36
<b>Züricher Geschnetzeltes</b> <u>(aus Tierwohl-Zucht)</u> zarte Kalbfleischstreifen mit Champignons in Weißwein- rahm, Berner Röstli und Salatteller	36
<b>Kalbschnitzel Cordon bleu</b> <u>(aus Tierwohl-Zucht)</u> mit Käse und Schinken gefüllt an Sauce Hollandaise, Pommes frites und Salatteller (1)	36
<b>Lammschulter</b> in Barolo geschmort, Zucchini-Tomatengemüse und Kartoffelgratin Dauphinoise	34
<b>Pfeffer-Filetsteak</b> Filetsteak (200 g) vom argentinischen Angusrind mit mariniertem Madagaskar-Pfeffer und Kartoffelgratin Dauphinoise, Salatteller	44
<b>Rumpsteak „Surf &amp; Turf“</b> Rumpsteak (200 g) vom argentinischen Angusrind mit Black-Tiger-Garnelen, Sauce Aioli und Pommes frites	45



## Fläming Wild aus Brandenburg

<b>Edel-Hirschgoulasch</b> in Orangen-Wildglace geschmort mit Apfelrotkohl und Butterspätzle	31
<b>Hirschkalbskeule</b> mit Pfifferlingen in Wildrahmsauce, Apfelrotkohl und Kartoffelkroketten, Preiselbeerpfirsich	35

## Neptun's Reich

<b>Zanderfilet</b> auf der Haut gebraten an Wermut-Rahmsauce, Rote Beete-Kartoffelpüree und Salatteller	32
<b>Lachsfilet</b> in Weißwein gedünstet an Honig-Senf hollandaise, Knusper-Kartoffelstampf und Salatteller	34
<b>Black-Tiger-Garnelen</b> mit Knoblauch gebraten auf Spaghetti in Chilli-Cheese-Sauce Salatteller	34

Entdecken Sie die Vorteile unserer  
**Schweizer Haus WhatsApp Business Community!**

- Echtzeit-Informationen:

Erfahren Sie sofort, wenn z.B. am Wochenende kurzfristig ein Tisch frei wird!

- Reservierungsanfragen auf kurzem Weg...  
bitte mit Angabe der E-Mail wegen Bestätigungsmail  
Mittwoch -Sonntags

- Sonderaktionen:

Bleiben Sie über unsere besonderen Angebote wie z.B. "Steak-Wochen", "Happy Hour Angebote", leckere Spezialitäten und mehr, informiert!

🔒 Datenschutz geht vor:

Wir sorgen dafür, dass Ihre Daten geschützt sind!  
Mit Broadcastlisten informieren wir Sie datenschutzkonform,  
ohne dass Dritte Zugriff auf unsere Konversation oder Ihre Daten haben.

Seien Sie Teil unserer Community und genießen Sie die Vorteile!

Scannen Sie jetzt den QR-Code

Schweizer Haus  
WhatsApp-Unternehmenskonto



oder kontaktieren Sie uns per WhatsApp

0151 68570706

**Wichtig:**

1. Schritt, speichern Sie den Kontakt in Ihren Adressen
2. Schritt, senden Sie uns eine kurze Nachricht mit Namen und evtl. Mailadresse

Sofort bekommen Sie die Empfangsbestätigung  
und unsere Datenschutzhinweise

👉 Wir freuen uns auf Ihre Teilnahme! ✨



## Vegetarisch

<b>Falafel</b> (vegan) Kichererbsenbällchen mit Tomatensugo, Bärlauch-Kartoffelstampf und Ruccolasalat	24
<b>Belugalinsen-Bolognese</b> (vegan) mit Fettuccinenudeln	24
<b>Gefüllte Tortellacci</b> mit Kirschtomaten und Zucchiniestreifen in Pesto, Pinienkerne	24
<b>Rote Beete Gnocchi</b> mit Mascarpone und Walnuss gefüllt an Frischkäse-Kräutersauce und Rucolapesto	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

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

Zusatzstoffe: 1) Nitrit 2) Konservierungsstoffe 3) Chininhaltig 4) Koffeinhaltig  
5) Farbstoff 6) Antioxidationsmittel (Ascorbinsäure)