

Vorspeisen

€

Rote Beete Carpaccio mit Ruccolasalat in Orangenmarinade und Walnusskaramell (vegan)	12
Karamelisierter Ziegenkäse an Salatspitzen und Olivencrostini (vegetarisch)	15
Tatar vom Black-Angus-Rind handgeschnitten, klassisch und herzhaft gewürzt mit Dijon-Senfmayonnaise und Baguette	18
Würzfleisch „4.0“ gratiniertes Ragout von der Ente mit marinierten Salatspitzen und geröstetem Semmelkloß	15
„Gambas al ajillo“ Garnelen mit Knoblauch, Chilli und getrockneten Tomaten in Olivenöl und Baguette	19

Schweizer Haus

Suppen

Rinderkraftbrühe mit deftiger Einlage	7
Steinpilzsüppchen (vegetarisch)	8
Kürbis-Kokos-Süppchen mit Chilli und fruchtig- würzigem Crunch (vegan)	7,5
Schweizer Käsesuppe Raclettekäse mit Bauernwurststreifen in Brühe geschmolzen	8

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

Hauptgang

€

Wir servieren ausschließlich Schweinefleisch
das von nachhaltig arbeitenden und dem Tierwohl verpflichteten
Züchtern aus Brandenburg, Farm Jüterbog & Farm Katerbow, kommt.

Spanferkeleisbein „30/65“ * 21
auf Weinsauerkraut mit Kartoffelklößen in Speckstippe
und zweierlei Senf (* 30 Std. bei 65 °C gegart)

Schnitzel vom Duroc-Schwein „Chasseur“ 21
mit Champignons in Rahm, Marktgemüse
und Kartoffelkroketten

Walliser Bauerteller 21
Schnitzel vom Duroc-Schwein
auf Speckbratkartoffeln an Rahmsauce,
Schinkenrührei und Gewürzgurke 1) 2)

„Cordon rouge“ vom Duroc-Schwein 24
mit Schafskäse, Tomate und Basilikum gefüllt, Sauce
Hollandaise , Pommes frites und Salatteller

Filetmedaillons vom Duroc-Schwein „Luzern“ 25
mit Raclettekäse gratiniert an Preiselbeerrahm,
gebackenen Röstitalern und Salatteller 1)

Geschnetzeltes „Gran Padano“ 24
zarte Streifen von Rind, Schwein und Hähnchen mit Knoblauch
in Champignonrahm, Gran Padano Hartkäse bestreut,
gebackenen Röstitalern und Salatteller

Schweizer Haus Pfanne 28
3 Steakmedaillons von Rind, Schwein und Hähnchen auf
jungem Gemüse und Speckbratkartoffeln mit
Champignons in Rahm überzogen und Schinkenrührei 1)

Schweizer Haus

Roulade vom argentinischen Angusrind €
24
mit deftiger Füllung an Sauerrahmsauce, Apfelrotkohl
und hausgemachten Spätzle

Kalbsbäckchen 31
in Burgunderglace geschmort mit hausgemachten
Butterspätzle und Salatteller

Pfeffer-Filetsteak 37
Filetsteak (200 g) vom argentinischen Angusrind mit
mariniertem Madagaskar-Pfeffer und Kartoffelkroketten,
Salatteller

Lammschulter 25
mit Tomaten in Barolo geschmort auf Chorizo-Ackerbohnen
und Kartoffelgratin Dauphinoise

Kalb von Casa Vercelli aus Tierwohl-Zucht

Züricher Geschnetzeltes 29
zarte Kalbfleischstreifen mit Champignons in Weißwein-
rahm, Berner Röstli und Salatteller

Kalbschnitzel Cordon bleu 29
mit Käse und Schinken gefüllt an Sauce Hollandaise,
Pommes frites und Salatteller 1)

Fläming Wild aus Brandenburg

	€
Edel-Wildgoulasch in Orangen-Wildglace geschmort mit Apfelrotkohl und Butterspätzle	26
Hirschkalbskeule mit Steinpilzen in Wildrahmsauce, Apfelrotkohl und Kartoffelkroketten, Preiselbeerpfirsich	29
Wildschweinrückenmedaillons im Speckkleid gebraten an Weichselkirsch-Pfeffersauce mit karamelierten Zwiebeln und Macairekartoffeln	32

Schweizer Haus

Kutterscholle „Finkenwerder“ mit Speckstreifen in Butter gebraten, Petersilienkartoffeln und Salatteller	25
Zanderfilet „Surf & Turf“ mit gebackener Rotwurst auf Rahm-Weinsauerkraut und Petersilienkartoffeln	26
Lachsfilet in Weißwein gedünstet an Honig-Senf hollandaise, Knusper-Kartoffelstampf und Salatteller	27

Vegetarisch

	€
Falafel, (Vegan) Kichererbsenbällchen mit Tomatensugo, Bärlauch-Kartoffelstampf und Ruccolasalat (vegan)	20
Karotten-Zucchini-Risotto mit frischem Kurkuma verfeinert und Parmesan-Chips	20
Ravioli „Pesto“ , mit Spinat gefüllt und mit Kirschtomaten in Pesto geschwenkt, Parmesan	20
Hausgemachte Luzerner Käsekroketten mit Blumenkohl und karamelierten, pikanten Weintrauben	20

Schweizer Haus

Beilagen

Knackiger Salatteller mit Wildkräutern	6
Portion Marktgemüse	5
Portion Speckbratkartoffeln 1)	4
Portion Berner Rösti	5
Portion Pommes frites	4
Wasabi-Kartoffelstampf	5
Ofenkartoffel mit Sauerrahm	6
Portion gedünstete Champignons 1)	6
Portion geschmorte Zwiebeln	5
Kräuterbutterbaguette	4
Portion Kräuterbutter	2
Pfefferrahmsauce	4
Grüner marinierter Madagaskarpfeffer	4
Frische Champignons in Rahmsauce	5
Sauce Hollandaise	4



Schweizer Haus

"Das Steak-Restaurant"



€

Dry Aged Kotelett vom Durocschwein	250g	26
Argentinisches Rumpsteak	200 g	28
Argentinisches Rumpsteak	300 g	34
Argentinisches Rumpsteak	400 g	40
Argentinisches Rumpsteak	500 g	46
Argentinisches Rinderfiletsteak	200 g	32
Argentinisches Rinderfiletsteak	300 g	40
Argentinisches Rinderfiletsteak	400 g	48
Argentinisches Rinderfiletsteak	500 g	56

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 1) zuzüglich 1,50 €

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