

Suppen

Rahmsuppe von frischem Spargel ^{A, C}	9
Rahmsuppe von frischem Spargel mit Garnelenspieß und Bärlauchöl ^{A, B, C}	13

Vegetarisch.....

Mailänder Spargel, 1 Pfund Spargel mit Tomatensugo überzogen und Raclettekäse überbacken, Petersilienkartoffeln ^{C, L}	31
--	----



1/2 Pfund (250 g) frischer Spargel mit Petersilienkartoffeln und zerlassener Butter ^C	19
--	----

1 Pfund (500 g) frischer Spargel mit Petersilienkartoffeln und zerlassener Butter ^C	24
--	----

Spargel „Satt“

ab 6 Personen

Spargelsüppchen mit Sahnehaube
* * *

Heimischer Spargel
mit Schweineschnitzel,
Lehrscher Landschinken
Sauce Hollandaise
zerlassene Butter
Petersilienkartoffeln

^{A, C, G, L 2}

€ 44 pro Person

zusätzlich

mit 3 Rühreiern ^C	6
mit Lehrscher Landschinken ²	9
mit paniertem Duroc-Schweineschnitzel ^{A, C}	10
mit Duroc-Schweinefiletmedaillons ²	17
mit ital. luftgetrocknetem Schinken	17
mit Kalbsschnitzel natur gebraten ^{A, C}	17
mit Kalbsschnitzel paniert ^A	17
mit Rumpsteak (200g) vom Angusrind	19
mit Rinderfilet (200g) vom Angusrind	24
mit Fjordlachsschnitte ^{D, L}	18
mit Garnelen in Olivenöl ^{B, L} und getrockneten Tomaten	21

Spargelgewichte sind Bruttogewichte



Vorspeisen

€

Klein / normal

Tessiner Bruschetta A, G, H

9 / 13

in Olivenöl geröstetes Dinkel-Krustenbrot mit gehacktem Tomatenragout und Pinienkernen (vegetarisch)

Karamelisierter Ziegenkäse A, G, H

12 / 17

an Salatspitzen und Olivencrostini (vegetarisch)

Vitello tonnato A, C, G, H, L

14 / 21

vom rosa Kalbsrücken an Thunfischcreme, Kapern und Salatspitzen, Baguette

„ Gambas al ajillo“, A, B, L

15 / 22

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

Suppen

Rinderkraftbrühe A, C, G, I,

9

mit deftiger Einlage

Tomatensüppchen pikant (vegan) A, H, L

9

mit Bruschettacrunch

Spargelsüppchen A, G,

9

vom heimischen Spargel (vegetarisch)

Schweizer Käsesuppe A, G, I, I, 2

9

Raclettekäse mit Bauernwurststreifen und Croutons in Brühe geschmolzen



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} <u>(aus Tierwohl-Zucht)</u>	24
mit Champignons in Rahm, Marktgemüse und Kartoffelkroketten	
„Cordon rouge“ vom Duroc-Schwein ^{A, C, G,} <u>(aus Tierwohl-Zucht)</u>	29
mit Schafskäse, Tomate und Basilikum gefüllt, Sauce Hollandaise, Pommes frites und Salatteller	
Filetmedaillons vom Duroc-Schwein „Luzern“ ^{1, A, C, G, I, L} <u>(aus Tierwohl-Zucht)</u>	31
mit Raclettekäse gratiniert an Preiselbeerrahm, gebackenen Röstitalern und Salatteller	
Geschnetzeltes „Gran Padano“ ^{A, G, J, L}	31
zarte Streifen von Rind, Schwein und Hähnchen mit Knoblauch in Champignonrahm, Gran Padano Hartkäse bestreut, gebackenen Röstitalern und Salatteller	
Roulade vom argentinischen Angusrind ^{1, 2, A, C, G, I, J, L}	29
mit deftiger Füllung an Sauerrahmsauce, Apfelrotkohl und hausgemachten Butterspätzle	



	€
Ochsenbäckchen <small>A, C, G, I, L</small> in Burgunderglace geschmort mit hausgemachten Butterspätzle und Salatteller	36
Züricher Geschnetzeltes <small>A, G, L</small> <u>(aus Tierwohl-Zucht)</u> zarte Kalbfleischstreifen mit Champignons in Weißwein- rahm, Berner Röstli und Salatteller	36
Kalbsschnitzel Cordon bleu <small>1, A, C, G,</small> <u>(aus Tierwohl-Zucht)</u> mit Käse und Schinken gefüllt an Sauce Hollandaise, Pommes frites und Salatteller	36
Lammfilet <small>A, G, L</small> rosa gebraten an Thymianglace, Zucchini-Tomatengemüse und Kartoffelgratin Dauphinoise	38
Zarte Scheiben von argentinischen Rinderrücken <small>A, C, J, L</small> in Dinkelbrotkruste gebraten mit geschmorten Zwiebeln in Senfglace, Kartoffelgratin Dauphinoise	38
Pfeffer-Filetsteak <small>G, I, J</small> Filetsteak (200 g) vom argentinischen Angusrind mit mariniertem Madagaskar-Pfeffer und Kartoffelgratin Dauphinoise, Salatteller	44
Rumpsteak „Surf & Turf“ <small>B, C, L</small> Rumpsteak (200 g) vom argentinischen Angusrind mit Black-Tiger-Garnelen, Sauce Aioli und Pommes frites	45



€

Fläming Wild aus Brandenburg

Edel-Hirschgoulasch A, G, I, L

31

in Orangen-Wildglace geschmort mit Apfelrotkohl und Butterspätzle

Hirschkalbskeule A, G, I, L

35

mit Pfifferlingen in Wildrahmsauce, Apfelrotkohl und Kartoffelkroketten, Preiselbeerpfirsich

Neptun's Reich

Finkenwerder Kutterscholle A, D, G, I

30

mit Speckstreifen in Butter gebraten, Salatteller und Petersilienkartoffeln

Lachsfilet A, D, I, G, J, L

34

in Weißwein gedünstet an Honig-Senf hollandaise, Knusper-Kartoffelstampf und Salatteller

Black-Tiger-Garnelen A, B, C, G, L

34

mit Knoblauch gebraten auf Spaghetti in Chilli-Cheese-Sauce Salatteller



		€
Dry Aged Kotelett vom Duroc-Schwein	300g	33
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 Pommes frites, Kräuterbutter und spezial Steaksauce. G, I, J, L

Statt der Pommes frites, servieren wir Ihnen auch gerne eine
Ofenkartoffel mit Kräutersauerrahm (zuzügl 2,00 €)
oder Speckbratkartoffeln ¹

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

	€
Falafel (vegan) <small>I, J, L</small> Kichererbsenbällchen mit Tomatensugo, Bärlauch-Kartoffelstampf und Rucolasalat	24
Belugalinsen-Bolognese (vegan) <small>A, I, L</small> mit Fettuccinenudeln	24
Gefüllte Tortellacci <small>A, G, H, L</small> mit Zucchiniestreifen in Tomate und Pesto geschwenkt, Pinienkerne	24
Spargel-Bulgur-Pfanne <small>A, G</small> frischer Spargel im Bulgurrisotto mit Parmesan verfeinert, Bärlauchöl und gebackene Petersilie	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