

Suppen

Rahmsuppe von frischem Spargel A, G 9

Rahmsuppe von frischem Spargel mit Garnelenspieß und Bärlauchöl A, B, G 13

€



€

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

Vegetarisch.....

Mailänder Spargel, 1 Pfund Spargel mit Tomatensugo überzogen und Raclettekäse überbacken, Petersilienkartoffeln G, L 31

1 Pfund (500 g) frischer Spargel mit Petersilienkartoffeln und zerlassener Butter G 24

zuzüglich

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

mit 3 Rühreiern C 6

mit Lehrscher Landschinken 2 9

mit paniertem Duroc-Schweineschnitzel A, G 10

mit Duroc-Schweinefiletmedaillons 2 17

mit ital. luftgetrocknetem Schinken 17

mit Kalbsschnitzel natur gebraten A, G 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)

Karamellisierter 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 (aus Tierwohl-Zucht) 24

mit Champignons in Rahm, Marktgemüse
und Kartoffelkroketten

„Cordon rouge“ vom Duroc-Schwein A, C, G, (aus Tierwohl-Zucht) 29

mit Schafskäse, Tomate und Basilikum gefüllt, Sauce
Hollandaise, Pommes frites und Salatteller

Filetmedaillons vom Duroc-Schwein „Luzern“ 1, A, C, G, I, L (aus Tierwohl-Zucht) 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, Apfelfrotkohl
und hausgemachten Butterspätzle



€

Ochsenbäckchen A, C, G, I, L 36

in Burgunderglace geschmort mit hausgemachten
Butterspätzle und Salatteller

Zürcher Geschnetzeltes A, G, L (aus Tierwohl-Zucht) 36
zarte Kalbfleischstreifen mit Champignons in Weißwein-
rahm, Berner Rösti und Salatteller

Kalbschnitzel Cordon bleu 1, A, C, G (aus Tierwohl-Zucht) 36
mit Käse und Schinken gefüllt an Sauce Hollandaise,
Pommes frites und Salatteller

Lammfilet A, G, L 38
rosa gebraten an Thymianglace, Zucchini-Tomatengemüse
und Kartoffelgratin Dauphinoise

Zarte Scheiben von argentinischen Rinderrücken A, C, J, L 38
in Dinkelbrotkruste gebraten mit geschnittenen Zwiebeln
in Senfglace, Kartoffelgratin Dauphinoise

Pfeffer-Filetsteak G, I, J 44
Filetsteak (200 g) vom argentinischen Angusrind mit
mariniertem Madagaskar-Pfeffer und Kartoffelgratin Dauphinoise,
Salatteller

Rumpsteak „Surf & Turf“ B, C, L 45
Rumpsteak (200 g) vom argentinischen Angusrind mit
Black-Tiger-Garnelen, Sauce Aioli und Pommes frites



€

Fläming Wild aus Brandenburg

Edel-Hirschgoulasch A, G, I, L 31
in Orangen-Wildglace geschnmort mit Apfelrot-
kohl 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-Senfhollandaise,
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
Argentinisches Rumpsteak	300 g
Argentinisches Rumpsteak	400 g
Argentinisches Rumpsteak	500 g
Argentinisches Rinderfiletsteak	200 g
Argentinisches Rinderfiletsteak	300 g
Argentinisches Rinderfiletsteak	400 g
Argentinisches Rinderfiletsteak	500 g

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>	24
Kichererbsenbällchen mit Tomatensugo, Bärlauch-Kartoffelstampf und Rucolasalat	
Belugalinsen-Bolognese (vegan) <small>A, I, L</small> mit Fettuccinenudeln	24
Gefüllte Tortellacci <small>A, G, H, L</small> mit Zucchinistreifen 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 mariniert Madagaskarpfeffer	4	Pfefferrahmsauce	4
Frische Champignons in Rahmsauce	5	Sauce Hollandaise	4