

# Sommer Menu

Kalte Honigmelonensuppe  
Knusprigem Landrauchschinken

Angus Rindsfilet<sup>(200Gr.AUS)</sup> Sauce Béarnaise  
Bauern Pommes frites  
Sommer Gemüse

Äs Schümli  
Erdbeer Panna Cotta, Erdbeeren, Rahm

61.00

## Dazu Empfehlen wir

Craneford Quartet aus dem Barossa Valley in Australien  
Cabernet Sauvignon, Shiraz, Merlot und Grenache seperat vinifiziert und dann  
18 Monate in französischen und amerikanischen Eichenfässern ausgebaut.  
Kirschen und schwarze Johannisbeere vermischt mit Noten von Zimt.

1dl 9.30

# Aus dem Suppentopf

Kalte Honigmelonensuppe mit knusprigem Landrauchschinken	11.80
Seeländer Weissweinsuppe	9.80

# Unsere Vorspeisen

Grüner Salat	7.90
Gemischter Salat	10.80
Tomaten-Mozzarella Salat	13.80
Angusfilet <sup>(AUS)</sup> -Carpaccio mit Belperknolle	19.80
Rinds-Tatar mit Toast und Butter mit Calvados, Whisky, Cognac	19.80 +3.00
Crevettencocktail im Weckglas	15.80

# Aus dem Garten

Gemüseschnitzel mit pikanter Kokosnusssauce Basmatireis	24.00
Gemüseteller mit Salzkartoffeln	27.00

# Sommer Hits

Wurstsalat garniert	19.30
Siedfleischsalat garniert	19.30
Chicken Nuggets *1 mit Currysauce auf einem Salatteller	19.00
Frittierte Zanderfilets auf einem Salatteller mit Tartarsauce	28.50
Roastbeefsteller mit Salatgarnitur Pommes frites und Tartar Sauce	29.00
Cordon bleu (Schweinefleisch) mit gemischtem Salat und Pommes frites	32.00
Beefsteak Tatar mit Toast und Butter mit Calvados, Whisky, Cognac dazu kleine Portion Pommes Frites	34.00 +3.00 +6.80
Doppel Burger mit Bauern Pommes Frites Angus Rindsfilet, Speckchips, BBQ Poulet, Ananas, Curry	44.00

# Kleine warme Küche

Lauwarme Hamme mit Kartoffelsalat	23.00
Damenteller Schweinssteak mit Kräuterbutter und gemischtem Salat	27.80
Herrenteller Schweinssteak mit Kräuterbutter und Gemüse	29.80
Löwenteller mit Pommes Frites zwei panierte Schweinsplätzli auf Bratensauce, Salat	25.50
Rahmschnitzel mit Nudeln zwei Schweinsplätzli mit Champignonsauce, Pfirsich und Salat	26.80
Suuri Läberli mit Rösti Schweinsleber	23.80

Beilagen Gemüse +9.80

Änderung Beilagen  
Kartoffelgratin +6.00  
Rösti Kroketten +5.00  
Rösti +5.00

# Aus der Pfanne

Kalbsnierli an Estragon-Rahmsauce mit Nudeln	26.00
Kalbgeschnetzeltes mit Butterrösti	36.50
Riz Casimir Geschnetzeltes Pouletfleisch garniert mit Früchten	25.50
Rindsfiletgulasch Stroganoff mit Butterreis mit Champignons, Gurken, Peperoni an Paprikarahmsauce	42.00
Schweinsfilet an Morchelsauce mit Nudeln	33.50
Büetzersteak mit Pommes Frites und Kräuterbutter Riesenschweinshalssteak	29.00
Riesenbratwurst an Zwiebelsauce mit Rösti	19.30
Lammrückenfilet*2 aus Neuseeland an Macadamia-Nusskruste mit Balsamico-Jus und Polenta	39.50
Beilagen Gemüse	+9.80
Änderung Beilagen	
Kartoffelgratin	+6.00
Rösti Kroketten	+5.00
Rösti	+5.00

# Vom Grill

Pouletbrust	180 g	30.80
2 Schweins Kotelette	600 g	39.00
Mega-Spiess Rind, Pferd, Schwein, Poulet, Speck, Cippolata	300 g	40.00
Pferdeentrecôte <small>(CAN)</small>	300 g	47.00
Pferdefilet <small>(CAN)</small>	300 g	54.00
Rindsentrecôte	300 g	52.00
Rindsfilet	220 g	54.50
Angus Rindsfilet <small>(AUS)</small>	200 g	51.00
	300 g	58.00
	400 g	65.00
	500 g	72.00

Alle obigen Speisen werden auf einem Salatteller serviert dazu eine kleine Portion Bauern Pommes Frites und einer Sauce nach Wahl

Béarnaise, Pfeffer, Morchel, Pilzrahmsauce  
Knoblauchbutter, Kräuterbutter  
Tartar Sauce, BBQ