

VORSPEISEN

Caprese € 8,50
Büffelmozzarella^{g,i}/Tomate/Basilikum/Olivenöl

Saiblingsfilet -lauwarm geräuchert- € 11,90
Pumpenickel-Erde/Feldsalat/Preiselbeer-Dip

SUPPEN

Consommé von der Ente € 6,90
Kräuterroulade^{a,c,g}

Cremesuppe von Roter Bete^{a,g,i} € 7,80
Knusperstange mit geräucherter Forelle und Wasabi

VEGETARISCH

Serviettenknödel^{a,c,g} € 11,90
Waldpilzsauce^{a,g}/Feldsalat

Grillgemüse € 13,00
Kräuter/Pesto/Ziegenkäse^g

Hausgemachte Spätzle^{a,c,g} € 11,90
Babyspinat/Kirschtomaten^g/
Allgäuer Emmentaler^g/gemischter Salat

SALATE

Beilagensalat € 3,60

Tomatensalatⁿ € 6,50
Schafskäse^g/Zwiebeln

Classischer Caesar's Salad^{g,i,n} € 8,20
Romanasalat/Parmesan^g/Croûtons/Sardellenⁱ

als Vorspeisensalat € 5,90

wahlweise mit:

Riesengarnelen in Kräuterbutter^{g,i,n} á € 2,80

Marinierte Maispouardenstreifen € 4,70

BURGER

Schweizer-Burger (200g) € 15,90
Angus Beef Patty/Emmentaler Käse^{a,c,g,k}/
krosser Speckⁿ/Schmorzwiebeln/
gegrillte Tomate/Pommes frites

Premium Classic Beef Burger (200g)^{a,c,g,k} € 14,70
Angus Beef Patty/unsere Burgersauce^{c,g,i,i,n}/
Tomate/marinierte Zwiebeln^{i,i,n}/Pommes frites

Italian Burger (200g) € 14,90
Angus Beef Patty/Focaccia^{a,c,g}/
Pestomayo/Tomate/Mozzarella^g/Rucolaⁱ/
Pommes frites

Veggie Burger (125g) € 11,90
Falafel Patty^c mit Karotte/unsere Burgersauce^{c,g,i,i,n}/
Tomate/marinierte Zwiebeln^{i,i,n}/ Pommes frites

GRAIN FED (GETREIDEFÜTTERUNG)

Die Rinder wachsen ca.20-22 Monate unbeeinflusst in natürlicher Umgebung auf. Drei Monate vor der Schlachtung wird hochwertiges Getreide zugefüttert. Aufgrund der besonderen Mast zeichnet sich dieses Fleisch durch einen außergewöhnlich guten Geschmack, eine sehr feine Marmorierung und Zartheit aus.

STEAKS

01 Rumpsteak mit typischem Fettrand
 Kräuterbutter/Zucchini-Champignon-
 Frühlingslauchgemüse/Bratkartoffeln
 200g € 24,40
 300g € 32,10

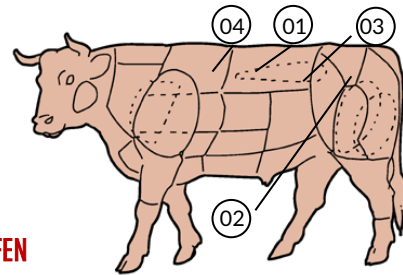
02 Hüftsteak aus der Keule
 Schmorzwiebeln/Paprika-Zucchini-gemüse/
 Bratkartoffeln
 200g € 18,90
 300g € 24,90

03 Filetsteak, das wertvollste Stück des Rindes
 Portweinjus/grüne Bohnen/Gratinkartoffeln
 200g € 30,90
 250g € 36,10

03 Chateaubriand für 2 Personen
 doppeltes Filetsteak
 Rotweinjus/Bohngemüse/Bratkartoffeln
 500g € 58,00

04 Rib Eye Steak
 aus dem Kern der Hochrippe, mit Fettauge
 Knoblauchbutter/sautierte Champignons/
 Ofenkartoffel mit Sour cream
 250g € 30,40
 350g € 38,70

Surf'n Turf € 33,20
 Filetsteak (180g)/2 Riesengarnelen
 Portweinjus/Bohngemüse/
 Rosmarinkartoffeln



GARSTUFEN

rare blutig, kalter Kern
 (ca. 45°C Kerntemperatur)

Medium rare leicht blutig, warmer Kern
 (ca. 50°C Kerntemperatur)

Medium rosa, warmer Kern
 (56°C Kerntemperatur)

Well done durchgebraten, grau
 (65°C Kerntemperatur)

Bitte nennen Sie bei Ihrer Bestellung Ihre Wunschgarstufe!

Wählen Sie Ihre Sauce/Butter zusätzlich

€ 2,00 pro zusätzlicher Sauce/Butter

Butter Kräuterbutter
 Tomaten-Basilikumbutter
 Knoblauchbutter

Warme Sauce Pfefferrahmsauce
 Rotweinjus
 Portwein-Schalotten-Jus

Wählen Sie Ihre Beilagen

€ 3,00 pro zusätzlicher Beilage

Pommes frites
 Süßkartoffel-Pommes frites
 Ofenkartoffel mit Sour cream
 Bratkartoffeln
 Selleriepüree
 Süßkartoffelpüree
 Sautierte Champignons mit Kräutern
 Grüne Bohnen

Manchmal muss es 800°C sein..... Wir Beefen

Grillen ist toll – aber beefen setzt dem Fleisch die Krone auf!
 Fleischzubereitung mit dem Beefer setzt neue Maßstäbe – das Fleisch wird nicht wie beim konventionellen Grillen über längere Zeit bei 400°C gegart – der Beefer karamellisiert die Außenhaut bei 800°C in Sekunden! Die extrem hohen Temperaturen lassen eine einzigartige knusprige Kruste entstehen. Das Ergebnis ist eine unglaubliche Geschmacksexplosion!

DESSERT

Schokoladeneis € 8,90
 Crème brûlée-Haube/Zitrusfrüchteragout

Zwetschgen-Mascarpone-Trifle € 8,20