

Wir
unterstützen artgerechte Haltung und beziehen unser Qualitätsfleisch von Erzeugern die dem
Tier eine humane und artgerechte Aufzucht ermöglichen.

Wir
verarbeiten nur Schweinefleisch aus der Region, Rindfleisch mit authentischem
Lebensgefühl: Riesige Ranches mit unendlichen Weiden, zünftige Gauchos und der Duft von
Wildniss und Ursprünglichkeit.

Wir
verwenden nur Fisch aus zertifizierten Unternehmen oder aus Wildfang.

Wir
verarbeiten nur das, wo die Herkunft sich jederzeit nachweisen lässt.

Wir
bevorzugen Produkte mit dem FAIRTRADE Siegel

Wir
können uns auf die Aussagen unserer Lieferanten verlassen!

Suppen

Tomatensuppe mit Pesto und Pinienkernen € 7,50

Kürbissüppchen mit gebratener Garnele 8,50

Vorspeisen

Carpaccio vom Rind mit Cipriani Sauce und Grana Padano,
Olivenöl aus der Toscana und schwarzem Pfeffer aus der Mühle. € 13,00

Unser Wildkräutersalat, Feldsalat und Rucola
auf einem Tomatencarpaccio dazu Hausdressing € 9,50

Tranchen von der Räucher-Lachs Roulade mit Salat
und einem Röstitaler € 11,00

Burrata auf Tomatencarpaccio, Kürbiskernen, Pesto und Rucola € 9,50

Fisch

Roulade vom norwegischen Lachs mit getrüffeltem Wirsing
und Herbsttrompetenpilzen, dazu Butterkartoffeln und unser Salat € 19,50

Dorade, Rotbarbe und St. Petersfisch gebraten in Butter und Kräutern,
dazu Blattspinat und Kartoffeln € 22,50

Spaghetti mit Garnelen in Sahne gerösteter Rucola,
Kirschtomaten und Weißwein abgeschmeckt € 15,50

Die Klassiker

Roulade vom Rind mit Rotkraut und Butterkartoffel € 17,50

Gulasch von der Rinderkeule, mit Spätzle und unserem Salat € 16,50

Eichenpfanne - gebratene Rind-, Geflügelsteaks sowie Schnitzelchen
auf Bohnen und Bratkartoffeln, Sauce Bearnaise € 16,50

Curry Wurst in einer frisch gekochten Currysauce
mit Tomatenstreifen, dazu Pommes und unseren Salat € 11,50

Schnitzel vom Schweinerücken von Hand paniert
mit Champignons in Rahm, Pommes und unserem Salat € 14,50

Schnitzel „Schweizer Art“, vom Schweinerücken
von Hand paniert mit Kochschinken und Käse überbacken,
Pommes und unserem Salat € 15,50

Steaks, Steaks, Steaks

Rumpsteak vom Hereford-Rind Herkunft Irland

Das Gourmetfleisch Irish-Beef stammt von den immer satten und grünen Wiesen Irlands. Salzwiesen auf Grund der Küstennähe prägen die Weidegründe

– ein Faktor für fleischintensiven Geschmack.

Von März bis Oktober ist dort Freilandhaltung garantiert.

Durch ideale, klimatische Bedingungen auf der Insel entstehen Qualitätsprodukte.

Wir schneiden den „French Cut“ 200g € 24,50

Oder „Men s Cut“ 400g € 29,50

Dazu Kartoffelgratin und Trüffelbutter oder Pfeffersauce, sowie unser Salat

Das Hüft Steak oder Sirloin gilt als das feinste Teilstück aus der Keule. Hüftsteaks sind besonders mager und weisen fast keine Marmorierung auf, daher sind Sie für alle Freunde magerer Steaks die erste Wahl. Hüftsteaks braten wir kurz mit einer Ruhephase.

Wir schneiden die Hüftsteaks auf 200g.

Dazu Steak House Pommes, Sauce Bernaise und unser Salat

€ 18,50

Bei uns sind die Steaks immer medium gebraten.... Bitte teilen Sie uns mit, wenn Sie es anders haben möchten.

Vegetarisch / Vegan

Dieses vegetarische Rezept das Zeug zu Ihrem Lieblingsgericht, versprochen!

Ravioli gefüllt mit Ricotta und Spinat,
 dazu Pinienkerne, Knoblauch, Basilikum, Parmesan € 13,50

Eine köstliche Spezialität aus der Toscana:

Panzerotti mit fein cremiger Steinpilzfüllung, Salbei,
 frischen Tomaten, Parmesan und brauner Butter € 14,50

Nicht nur für Veganer :

Das klassische italienische Gericht vegan gekocht:

Traditionelle Tortelli Verdura gefüllt mit Gemüse
 auf einer Spinatsauce. € 13,50

Desserts

Mousse au Chocolat mit hausgemachtem Birnenkompott € 7,50

Tiramisù Originale Italiano € 8,50

Crème Brûlée mit braunem Rohrzucker abgeflammt € 8,50

Bourbon Vanilleeis mit warmen Schattenmorellen und Sahne € 7,50

Süßer Couscous mit Kokosmilch gekocht, dazu warmes Kumquatkompott € 8,50

Wildkarte

Macchiato von Pilzen und Rahm € 8,50

Tranchen von der Wildschweinkeule, Wildjus,
Rotkraut und Klöße € 19,50

Gulasch von Wildschwein in Wacholder Rahmsauce
dazu Spätzle in Muskatnussbutter und unser Salat € 17,50

Roulade vom Hirsch mit Pfifferlingen gefüllt
klassische Herzoginkartoffeln und Rotkraut € 23,50

Gans und Gar Lecker:

Nur „Gänsebrust“ mit Rotkohl, Grünkohl und Kartoffelklößen, Apfelkompott

€ 25,50

Nur eine „Gänsekeule“ mit Rotkohl, Grünkohl und Kartoffelklößen, Apfelkompott

€ 24,50

Nur auf Vorbestellung ab 4 Personen pro Person:

Eine ganze Gans mit einer Füllung aus Äpfeln und Zwiebeln, Rotkohl
Grünkohl sowie Kartoffelklöße und Apfelkompott

€35,00