

Vorspeisen - zur Einstimmung

- | | | |
|----|--|-------|
| 22 | Carpaccio vom Rinderfilet | 11,90 |
| | hauchdünn geschnitten, mit Rucola und Parmesanspänen | |
| 23 | Weinbergsschnecken 6 Stück, in heißer Kräuterbutter, mit Toast | 7,90 |
| 25 | Mediterraner Vorspeiseteller | 13,50 |
| | Serranoschinken, Tomaten, Schafskäse, gebratene Gambas, verfeinert mit mediterranen Kräutern, dazu Knoblauchbrot | |
| 26 | Scampi „Provençales“ | 13,50 |
| | mit frischen Kräutern, Knoblauch und feiner Salzbutter gebraten, mit Toast | |

Suppen - Etwas Warmes braucht der Mensch

- | | | |
|----|---|------|
| 31 | Rote Currysuppe | 5,50 |
| | mit Ananas, Kokosmilch, Hähnchenbrust-Streifen und Gemüse | |
| 32 | Tomatencremesuppe mit Sahnehäubchen | 4,00 |
| 33 | Brokkolicremesuppe mit Weißbrotcroustons | 4,00 |
| 34 | Fischcremesuppe mit Fischeinlage | 5,50 |
| 35 | Französische Zwiebelsuppe mit Käse überbacken | 4,50 |

Salate

- | | | | |
|-----|---|----------------|-------|
| 110 | Salat vom Salatbuffet | kleiner Teller | 4,50 |
| | | großer Teller | 10,50 |
| 111 | Salatteller mit Putenbrust | | 10,50 |
| | Salate der Saison in unserem Hausdressing, mit gerösteten Putenstreifen | | |
| 112 | Bauernsalat mit geriebenem Fetakäse | | 8,50 |
| 113 | Salatteller mit Scampi mit Essig und Öl | | 15,50 |

Zu allen Salatgerichten servieren wir unsere frischen, selbstgemachten Brötchen.

Für unseren kleinen Gäste

- | | | |
|----|--|-------|
| 41 | Wiener Schnitzel vom Hähnchenfleisch, mit Pommes frites | 6,50 |
| 42 | Kinder-Hacksteak mit Pommes frites | 5,50 |
| 43 | Rindersteak „Idefix“ mit Pommes frites | 15,50 |

Zu den Kindergerichten servieren wir Ketchup und Mayo.

Fisch-Spezialitäten

- | | | |
|-----|---|-------|
| 100 | Zanderfilet vom Rost mit 2 Gambas und Knoblauchsauce | 22,50 |
| 101 | Lachs vom Rost
gegrilltes frisches Lachsfilet, mit Knoblauchsahnesauce | 22,50 |
| 103 | Frische Forelle vom Grill, mit zerlassener Butter | 14,50 |
| 104 | Frische Dorade vom Grill verfeinert mit mediterranen Kräutern | 19,50 |
| 105 | Fischteller Variationen von verschiedenen Fischfilets
mit Knoblauch-Sauce und Hummerkrabben | 24,50 |
| 106 | Scampi Gambas
mit Schale gegrillt und mit Knoblauch-Kräuterbutter überbacken | 26,50 |

Zu den Fischgerichten reichen wir wahlweise:

- | | | |
|-----|---|--|
| 107 | Brokkoli und Salzkartoffeln | |
| 108 | Blattspinat mit Kartoffeln (durcheinander) | |

Essen Sie gerne Nudelgerichte?

- | | | |
|-----|--|-------|
| 115 | Bandnudeln in Champignonsahnesauce | 11,50 |
| 116 | Spaghetti mit Garnelen dazu Gemüsestreifen und leichte Sahnesauce | 16,50 |

Für Vegetarier

- | | | |
|-----|--|-------|
| 117 | Gemüseteller
verschiedene frische Gemüse der Saison, dazu Berner Rösti | 11,50 |
| 118 | Bandnudeln
mit buntem gedünstetem Gemüse, Knoblauch und Olivenöl | 11,50 |

Für den kleinen Appetit

- | | | |
|-----|---|-------|
| 121 | Lachsfilet mit Brokkoli und Salzkartoffeln | 16,50 |
| 122 | Hähnchenfilet mit Sauce Hollandaise, Kroketten und Brokkoli | 13,50 |
| 123 | Schweinefilet-Medaillons
mit Ananas, Schinken und Käse überbacken, dazu Brokkoli und Berner Rösti | 13,50 |
| 124 | Zwei kleine Rindersteaks
mit Sauce Hollandaise, Brokkoli und Röstkartoffeln | 18,50 |

Zu jedem Gericht gehört ein Salatteller vom Salatbuffet.

Steaks mit allem Drum und Dran

... die jeden Tag zum Festtag machen

Unsere saftigen und zarten Steaks, die wir für Sie am Grill zubereiten, sind von Rindern, die auf den saftigen Weiden Südamerikas gezüchtet werden.



Bitte sagen Sie uns, wie wir Ihr Steak grillen dürfen:

English (rot) **Medium** (rosa) **Well done** (durch)

Wenn Sie keinen Wunsch äußern, wird Ihr Steak **medium/rosa** gegrillt.

49	Rumpsteak „Dijon“ in einer feinen Dijon-Senfkruste auf herzhafter Zwiebelsauce, dazu Bratkartoffeln	200 g	25,50
50	Rumpsteak fast fettfrei, mit Folienkartoffel	200 g	24,50
51	Rumpsteak fast fettfrei, mit Folienkartoffel	ca. 300 g	30,50
55	Rumpsteak „Schweizer Art“ mit Schinken und Käse gefüllt, dazu Bratkartoffeln und Brokkoli		24,50
56	Rumpsteak „Tirol“ mit gedünsteten Zwiebeln und Bratkartoffeln		25,50
59	Pfefferrumpsteak mit einer leichten Pfeffer-Sauce, frischen Champignons und Bratkartoffeln		25,50

Zu jedem Gericht gehört ein Salatteller vom Salatbuffet.

Täglich frische Beilagen und Saucen

901	Folienkartoffel mit Sauerrahm oder Kräuterbutter	4,00	910	Frische Champignonköpfe	4,50
902	Pommes frites	3,00	911	Brokkoli	4,00
903	Kroketten	3,00	912	Sauce Hollandaise	3,00
904	Bratkartoffeln	4,00	913	Pfeffersauce	3,00
905	Djuwetschreis	3,00	914	Jägersauce	3,00
906	Butterreis	3,00	915	Portion Kräuterbutter	3,00
908	Berner Rösti	3,00	916	Portion Sauerrahm	3,00
909	Erbsengemüse	3,00	917	Röstzwiebeln	3,50

Steaks mit allem Drum und Dran ... die jeden Tag zum Festtag machen

53	Filetsteak völlig fettfrei, mit Folienkartoffel	ca. 200 g	26,50
54	Filetsteak völlig fettfrei, mit Folienkartoffel	ca. 300 g	34,50
60	Lady-Steak Filetsteak mit Champignons, Zwiebeln und Folienkartoffel		28,50
61	„The Steakhouse Combo“ Premium-Rinderfilet und Lammhüftsteak, mit mediterraner Kräuterbutter überbacken, dazu Folienkartoffel		30,50
62	„Surf & Turf“ Premium-Rinderfilet und Riesengarnelen vom Grill, mit Knoblauch-Kräutersauce und Folienkartoffel		30,50
63	Steak-Variation Rumpsteak, Filetsteak, Schweinefilet, mit frischen Champignons und Bratkartoffeln		26,50
64	Pfeffer-Filetsteak mit einer leichten Pfeffersauce, frischen Champignons und Bratkartoffeln		28,50

Genuss für zwei Personen

71	Steakplatte Rindersteak, Schweinefilet, Hacksteak, Putensteak, mit Sauce Hollandaise, Brokkoli, Champignons, Gemüse der Saison, Bratkartoffeln und Kroketten		40,00
72	Chateaubriand Filetsteak mit Sauce Hollandaise, Brokkoli, Champignons, Gemüse der Saison, Bratkartoffeln und Kroketten	ca. 500 g	58,00
73	Familienplatte verschiedene Sorten Fleisch vom Grill, panierte Schnitzel, reichlich garniert		40,00

Zu jedem Gericht gehört ein Salatteller vom Salatbuffet.

Etwas Spezielles

80	Raznjici 2 Fleischspieße mit Djuwetsch-Reis	13,50
81	Grillteller „Spezial“ verschiedene Sorten Fleisch, mit Djuwetschreis und Pommes frites	15,50
82	Pljeskavica Hacksteak gefüllt mit Käse, dazu Djuwetschreis	14,50
83	Argentina-Spieß drei kleine Steaks am Spieß, mit Pfeffersauce und Pommes frites	24,50
97	Fleisch-Spieß verschiedene Sorten Fleisch am Spieß, dazu Brokkoli und Berner Rösti	19,50
86	Filetspitzen „Stroganoff“ Filetstreifen in pikanter Sauce, dazu Butterreis	21,50
85	Schnitzel Wiener Art (vom Schweinefilet) mit Bratkartoffeln und Brokkoli	15,50
87	Rahmschnitzel vom Putenfleisch, dazu Pommes frites und Gemüse	14,50
95	Zigeuner-Schnitzel vom Putenfleisch mit Zigeuner-Sauce und Pommes frites	14,50
96	Jäger-Schnitzel vom Putenfleisch mit Champignon-Sauce und Pommes frites	14,50
88	Lammhüftsteak mit Kräuter-Olivenkruste überbacken, auf Basilikumsauce mit feinen Prinzeßbohnen und Bratkartoffeln	27,50
89	Schweinefilets mit frischen Champignons, Sauce Hollandaise und Käse überbacken, dazu Brokkoli und Kroketten	17,50
90	Schweinefilet „Hawaii“ mit Obst, in Sahnesauce, dazu Berner Rösti	17,50
91	Schweinelendchen „Jäger-Art“ mit frischen Champignons in Rahmsauce, dazu Kroketten	17,50
93	Putensteak „Indisch“ mit Currysauce und Früchten, dazu Butterreis	15,50
99	Putensteak „Hawaii“ mit Schinken, Ananas, Sauce Hollandaise und Käse überbacken, dazu Kroketten	15,50
94	„Catalana“ Schweinefiletspitzen in Champignon-Rahmsauce, mit Käse überbacken, Blätterteigpastete, dazu Kroketten und Brokkoli	16,50

Zu jedem Gericht gehört ein Salatteller vom Salatbuffet.

Heiße Getränke

151 Tasse Kaffee	2,00	156 Tasse Tee	2,00
152 Milchkaffee	2,40	157 Grog von Pott Rum 4 cl	3,50
153 Cappuccino	2,40	158 Glühwein	3,00
154 Tasse Kakao mit Sahne	2,40	159 Irish Coffee	4,00
155 Espresso	2,00		

Aperitifs und Cocktails

11 Martini Rosso oder Bianco	5 cl	3,00	15 Campari Orange oder Soda	3,50
12 Sherry Trocken, Medium, Süß	5 cl	2,50	16 VW-Cocktail Vermouth / Williams	3,50
13 „Finest reserve“ Roter Port aus dem Hause Quita de la nova		3,00	17 Glas Sekt Winklerberg Sekt Brut	3,00
14 Weißer Port auf Eis		3,00	18 Glas Sekt mit Likör aus ganzen Waldbeeren	4,50
			19 Aperol Spritz 0,20 l	4,50

Biere

171 Bitburger <small>Beck's von Beck</small>	0,25 l	2,00	179 Krefelder	0,25 l	2,00
172 Pils Schuss	0,25 l	2,00	180 Alt-Cola	0,25 l	2,00
173 Radler	0,25 l	2,00	181 Diebels 	0,40 l	3,10
174 Bitburger <small>Beck's von Beck</small>	0,40 l	3,10	182 Krefelder	0,40 l	3,10
175 Pils Schuss	0,40 l	3,10	183 Alt-Cola	0,40 l	3,10
176 Radler	0,40 l	3,10	184 ERDINGER Weißbier	0,50 l	4,00
177 Bitburger ALKOHOLFREI	0,33 l	2,70	185 ERDINGER  ALKOHOLFREI	0,50 l	4,00
178 Diebels 	0,25 l	2,00	186 Feldschlösschen Malz	0,25 l	2,00

Alkoholfreie Getränke

191 Mineralwasser	0,25 l	2,00	198 Fanta	0,30 l	2,50
192 Schweppes Tonic Water	0,20 l	2,40	199 Fanta	0,20 l	1,80
193 Schweppes Bitter Lemon	0,20 l	2,40	200 Spezi	0,30 l	2,50
194 Schweppes Ginger Ale	0,20 l	2,40	201 Spezi	0,20 l	1,80
195 Coca Cola	0,30 l	2,50	202 Orange 	0,20 l	2,50
196 Coca Cola	0,20 l	1,80	203 Apfel 	0,20 l	2,50
197 Coca Cola light	0,30 l	2,50	204 Johannisbeere	0,20 l	2,50
207 Sprite	0,30 l	2,50	205 Pfirsich	0,20 l	2,50
208 Sprite	0,20 l	1,80	209 Apfelschorle	0,20 l	1,80
			210 Apfelschorle	0,30 l	2,50

Schoppenweine In der 0,25 l Karaffe

Weißweine

- | | | |
|-----|-----------------------|------|
| 301 | Weißwein, halbtrocken | 5,00 |
| 302 | Weißwein, trocken | 5,00 |
| 303 | Weißwein, lieblich | 5,00 |

Roséweine

- | | | |
|-----|---------------------------------------|------|
| 306 | Spätburgunder Weißherbst, halbtrocken | 5,00 |
| 307 | Spätburgunder Weißherbst, trocken | 5,00 |

Rotweine

- | | | |
|-----|----------------------|------|
| 304 | Rotwein, süßlich | 5,00 |
| 308 | Rotwein, halbtrocken | 5,00 |
| 309 | Rotwein, trocken | 5,00 |

FLASCHENWEINE...

...exklusiv aus unserer Schatzkammer in der 0,75 l Flasche

Weißweine

- | | | |
|-----|---|-------|
| 310 | Fohrenberg - Müller-Thurgau halbtrocken
In der Nase Aromen von Ananas, reifen Birnen und Quitten. Am Gaumen erfrischend mit schöner Restsüße | 22,00 |
| 312 | Laufener Altenberg - Grauer Burgunder trocken
Aromen von reifem Apfel, Mirabelle und Aprikose. Am Gaumen sehr cremig mit ausgewogener Säure und langem Nachhall | 24,00 |

Roséweine

- | | | |
|-----|---|-------|
| 314 | Cuvée L - halbtrocken
Diese Cuvée besticht mit feinen Erdbeer- und Himbeeraromen | 24,00 |
| 315 | Laufener Altenberg - Spätburgunder Rosé trocken
Filigraner, fruchtiger Wein mit viel Eleganz und Finesse. In der Nase feines Erdbeer-Aroma, welches sich auch am Gaumen geschmacklich schön entfaltet | 24,00 |

Rotweine

- | | | |
|-----|---|-------|
| 316 | Pfandturm - Dornfelder halbtrocken
Sehr warme Kirschfrucht mit feiner Würze. Kraftvoll und dicht mit festem Körper und weicher Struktur - saftig und herrlich ausgewogen | 24,00 |
| 317 | Laufener Altenberg - Spätburgunder trocken
Ein Rotwein mit Terroir-Charakter. Fein und duftig mit schöner Beerensaromatik. Ein eleganter Spätburgunder ohne jegliche Schwere. | 24,00 |
| 319 | Les Thermes - Cabernet Sauvignon trocken
Lebhafte Noten von schwarzen Beeren wie Brombeere, dazu ein Hauch von Kaffeebohne. Wunderschöner Nachhall. | 26,00 |

Sekt

- | | | | |
|-----|--------------|--------|-------|
| 318 | Flasche Sekt | 0,75 l | 24,00 |
|-----|--------------|--------|-------|