

Vorspeisen

Rieslingcrèmesuppe der Klassiker	12.00
Bouillonsuppe mit Kräuterflädli	8.00
Bunt gemischter Salat	11.50
Bunter Blattsalat mit gerösteten Nüssen & Kernen	12.50
Nüsslisalat mit Ei und Croûtons	14.00
Hausdressings Französisch - cremig / Italienisch - Balsamico / Latino - leicht pikant	

kleine feine Starter

Pulpo & Black Tiger Riesencrevetten al Ajillo mit Knoblauch & Chili	24.50
Jamón Ibérico Croquetas 4 Stk. mit Röstpaprika Salsa	14.50
Gemüse Frühlingsrolle 1 Stk. mit Thai Dip	8.50
Indisches Linsen Dal - vegan mit Kräuter Fladenbrot	14.50
Knoblauchbrot	6.00

vom Jospoer Holzkohlegrill

Gönnen Sie sich ein kräftiges Stück Fleisch, schonend gegart mit einem temperamentvollen Finish aus Feuer und Rauch

Rindsfilet Steak vom Black Aberdeen Angus Rind

dazu Pommes frites & Kräuterbutter

150g / 200g / 300g 44.00 / 52.00 / 68.00

auf Wunsch mit

+ Black Tiger Riesengarnelen 2 Stk. +9.50

+ geschmolzenem Blue Jersey Käse +5.00

Ribeye Steak vom Black Aberdeen Angus Rind

(Rindshohrückensteak mit Fettablagerung)

dazu Pommes frites & Kräuterbutter

400g 72.00

auf Wunsch mit

+ Black Tiger Riesengarnelen 2 Stk. +9.50

+ geschmolzenem Blue Jersey Käse +5.00

Lammfilet Premium Nature`s meadow Irland

an milder Knoblauchsauce

mit Risotto & gehobeltem Belper Knolle 42.00

Pouletbrust suprême vom Alpstein

an kräftigem Jus mit Risotto & gehobeltem Belper Knolle 39.00

aus See und Meer

Tagesfisch

Fisch täglich frisch, kreativ und saisonal T.P

Thai Curry

mit Black Tiger Riesengarnelen

Kokosnussmilch & Gemüse dazu Jasmin Reis 44.00

Hauptgerichte

Kalbs Cordon bleu Schauenberg

gefüllt mit Mostbröckli & Käse

dazu Pommes frites

40.00

Rindsfiletwürfel vom Black Aberdeen Angus Rind

an einer Senfrahmsauce

mit hausgemachten Spätzli

44.00

Kalbsleberstreifen

in Butter gebraten mit Madeirasauce

dazu Rösti

38.00

Kalbsgeschnetzeltes

an einer Rahmsauce mit Pilzen

dazu Rösti

43.00

Schweine Schnitzel paniert

dazu Pommes frites

27.00

Kalbshaxen geschmort

dazu servieren wir hausgemachte Spätzli

Blaukraut & Kastanien

42.00

Damhirsch Ragout nach Grossmutter Art

Damhirschfleisch vom Küpferhof Heurüti

dazu servieren wir hausgemachte Spätzli

Blaukraut & Kastanien

36.00

New Orleans

Schweizer Pouletbrustwürfel & Black Tiger Riesencrevetten

an rassisger Cajun Rahmsauce mit hausgemachten Tagliatelle

42.00

Portion Gemüse

mit verschiedene Saisongemüse

8.50

Vegetarisch & Vegan

New Orleans mit Pilzen & Spinat an rassisger Cajun Rahmsauce mit hausgemachten Tagliatelle	30.00
Risotto mit gehobeltem Belper Knolle, Pilze, Spinat & Kräuteröl	34.00
Hausgemachte Käsespätzli mit gerösteten Zwiebeln & Käse überbacken, Apfelmus	24.00
Thai Curry- vegi mit Kokosnussmilch, Pilze & Gemüse dazu Jasmin Reis	32.00
Indisches Linsen Dal vegan mit Grill Gemüse und Kräuter Fladenbrot	28.00
Portion Gemüse verschiedene Saisongemüse	8.50

Fitnesssteller

Fitnesssteller mit Schweinsschnitzel Kräuterbutter & gemischtem Salat	27.00
Fitnesssteller mit Kalbsschnitzel Kräuterbutter & gemischtem Salat	36.00
Fitnesssteller mit Angus Ribeye Steak Kräuterbutter & gemischtem Salat 400g	72.00
Fitnesssteller mit Angus Rindsfilet Steak Kräuterbutter & gemischtem Salat 150g / 200g / 300g	44.00 / 52.00 / 68.00
Fitnesssteller mit hausgemachten Gemüse Frühlingsrollen dazu Thai Dip & gemischtem Salat	26.00
Fitnesssteller mit Tagesfisch mit gemischtem Salat	T.P.
Fitnesssteller mit Egli Knusperli (CH) Tartarsauce & gemischtem Salat	34.00
Fitnesssteller mit Riesencrevetten in Olivenöl gebraten mit gemischtem Salat	40.00
Fitnesssteller mit Riesencrevetten im Knuspermantel dazu Thai Dip & gemischtem Salat	32.00
Portion Pommes frites	7.50 / 12.00