



VORSPEISEN

Knackiger Grüner-Salat
Saisonal, an Omas Gartenkräuter-Dressing
9,-

Kleiner Tagessalat
gemischter Blattsalat an Hausdressing
6,-

Gemischter-Saison-Salat
in der Schüssel serviert an Omas
Gartenkräuter-Dressing
7.50 / 11,-

Nüsslisalat
natürlich vom Hünenberger Gemüsebauer
Boog, mit gehacktem Ei zug an Hausdressing
12.50

Steak Tatar
Bestes Rindfleisch CH mit Zwiebeln,
Cornichons, unserer altbewährten
Gewürzmischung, mit Cognac abgerundet,
wählen Sie zwischen: mild, rassig, scharf
dazu Toast & Butter
Vorspeise 21.00 / 29.00

Degensalat
Bunte Salatschüssel mit saftig gebratenen
Pouletbruststreifen CH an unserer
hausgemachten Gartenkräuter-Dressing
18.00



SUPPEN

Tomatencrèmesuppe
Hausgemacht mit frischem Basilikum
8,- / 12,-

Tagessuppe
Täglich frisch zubereitete saisonale Suppe
6,-

Die Spezialität unseres Ösi - Chefs !!!

WIENERSCHNITZEL

Original vom feinsten CH-Kalbfleisch
dazu Pommes und saisonales Gemüse
37,-

TAFELSPITZ

Mageres Swiss-Prim Siedfleisch
vom Edelstück
im Pfännli mit Wurzelgemüse serviert
dazu gibt's Meerrettichsauce und
Röstkartoffeln
Fr. 35,-

IMMER BELIEBT

Hähnchen-Fajita
Pikant gefüllt mit Pouletbruststreifen CH
Peperoni und Bohnen, Spezialsaucen
25,-

der längste Flammkuchen
ideal als Vorspeise in Stücke geschnitten
für mehrere Personen
Fr. 21,-
bestrichen mit Crème fraiche,
belegt mit roten Zwiebeln, und Speck CH
sowie Alp-Käse
oder mit Rucola und Champignons für
Vegetarier



FISCH

Fischknusperli
Zanderfilet Wildfang Süd/Osteuropa
im Backteig
dazu knackige Salate und hausgemachte
Sauce Tartar
20,- / 25,-

Felchenfilets
Fangfrisch aus dem Zugersee, Walchwil in
Kräuterrahmsauce pochiert
dazu feinstes Butterreis
28,-



KLASSIKER

Paniertes
Schweinesschnitzel CH
gekonnt gewendet in unserer
hausgeriebenen Panier
dazu Pommes
25,-

Schweinsrahmschnitzel CH
an sämiger Pilzrahmsauce
dazu in Butter gewendete Nudeln
25,-

Cordon-Bleu CH
vom Kalb, reichlich gefüllt mit Schinken
und Schwyzzer Alpkäse
dazu Pommes frites und saisonales
Marktgemüse
40,-

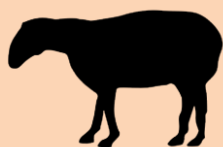
Rindsfiletwürfel CH
vom glücklichen Weiderind, mit frischen
Eierschwämmli in Rahmsauce
dazu Kartoffelkroketten
29,-

Kalbsgeschnetzeltes CH
Zürcher Art
dazu knusprige, hausgemachte Rosti
32,-



VEGETARISCH

Gemüseteller
mit einer grossen Auswahl vom Besten
Gemüse des Hünenberger Gemüsebauers
was die Saison zu bieten hat
klein 18,- / 22,-



LAMM

Greenhorn Steak ^{NZ/AUS}
Das zarte Lammrückensteak
(ca. 200g) zeigt der
Kräuterbutter Gefühle.
Mit Tomaten & Basilikum
32.-



Schweins – Bratwurst ^{CH}
Hausgemacht, ca. 180g, an
frischer Zwiebelsauce
13.-

Kalbs – Bratwurst ^{CH}
Vom Hünenberger
Gourmetmetzger Limacher, ca.
180g an frischer Zwiebelsauce
13.-



PFERD

Western Steak
Pferdefilet ca. 200g, ^{USA/Kanada}
mit rauchiger
Knoblauchkräuterbutter
gratinert.
Immer ausgezeichnet
32.-

STEAKS

Sollten Sie keinen besonderen Zubereitungswunsch
äussern, bereiten wir Ihr Steak "medium" zu.

Die Zubereitung eines Steaks erfordert grosses
Fingerspitzengefühl. Sollte ein Steak nicht so zubereitet
worden sein, wie Sie es gewünscht haben, bitten wir
Sie, uns dies sofort mitzuteilen.

bleu Stark blutig Beim
rare Aufschneiden fliesst roter
Fleischsaft

saignant Ein rosa Mantel umschliesst
medium rare den noch rohen Kern

à point Auf den Punkt rosa gebraten
medium (so lieben es die Meisten)

bien cuit Gut durchgebraten
well done

Herkunftsbezeichnung

*Rindfl, Kalbfl, Schweinfleisch, Poulet nur
aus der Schweiz
Pferdefleisch ^{USA/Kanada}
Lamm ^{Neuseeland/Australien}*

Allergenen

*Über Zutaten in unseren Gerichten, die
Allergien oder Intoleranzen auslösen
können, informieren Sie unsere Mitarbeiter
auf Anfrage gerne.*



BEILAGEN

Innerschwiizer Pommes Frites – 6.00

Panierte Kroketten – 6.00

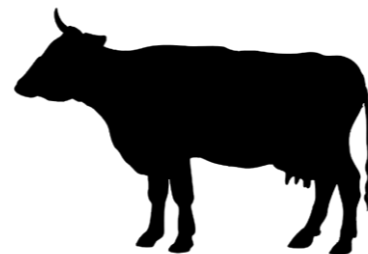
Butter-Nudeln – 6.00

Butter-Reis – 6.00

Baked Potato liebt Sour Cream – 7.00

Knusprige Butterrösti – 7.00

Knackiges Saison-Gemüse – 8.00



RIND

Pfeffer Steak ^{CH}
Rindsfilet ca. 200g, an grüner
Pfeffersauce
Für Pfefferliebhaber
200 g 41.-
300 g 56.-

Lady Steak ^{CH}
Rindsfilet ca. 130g, an frischer
Kräuterrahmsauce
130 g 28.-
200 g 41.-

Goldgräber Steak ^{CH}
Rinds-Entrecôte ca. 200g,
gratinert mit Café de Paris
echtes Gold -> Goldrausch
33.-

Rib Eye Steak Vintage ^{CH}
Saftiges Rib Eye Steak ca. 300g, im
Pfännli, mit Speck & Café de Paris,
flambiert mit Cognac
Der Geschmackswahnsinn
35.-

Cowboy Steak ^{CH}
"Tatort Weide"
Saftiges Rindshohrückensteak ca.
300g, mit Pilzen, Peperoni,
Tomaten, Zwiebeln gebraten
und rassig gewürzt
Der wilde Wahnsinn
35.-

Tex-Mex Steak ^{CH}
Mageres Rumpsteak ca. 200g, an
sehr scharfer Chillsauce
Feuer & Flamme
31.-

'' Drei Dinge braucht ein gutes Steak: Einen guten Ochsen, einen guten Metzger und einen guten Koch ''