



## VORSPEISEN

Knackige Salatschüssel  
Saisonal, an Omas Gartenkräuter-Dressing  
9.-

Kleiner Tagessalat  
gemischter Blattsalat an Hausdressing  
6.-

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

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

Steak Tatar  
Bestes Rindfleisch 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  
Pouletstreifen an unserem hausgemachten  
Gartenkräuter-Dressing  
17.50



## SUPPEN

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

Tagessuppe  
Täglich frisch zubereitete saisonale Suppe  
6.-

Die Spezialität unseres Ösi - Chefs !!!

## WIENERSCHNITZEL

Original vom feinsten 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,  
Peperoni und Bohnen, Spezialsauen  
25.-

die längsten Flammkuchen  
ideal als Vorspeise in Stücke geschnitten  
für mehrere Personen  
Fr. 21.-

bestrichen mit Crème fraiche,  
belegt mit roten Zwiebeln, und Speck  
wer will mit 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 in  
Kräuterrahmsauce pochiert  
Dazu feinstes Butterreis  
28.-



## KLASSIKER

Paniertes  
Schweinschnitzel  
Gekonnt gewendet in unserer  
hausgeriebenen Panier  
Dazu Pommes  
25.-

Schweinsrahmschnitzel  
An sämiger Pilzrahmsauce  
Dazu in Butter gewendete Nudeln  
25.-

Cordon-Bleu  
Vom Kalb, reichlich gefüllt mit Schinken  
und Schwyzer Alpkäse  
Dazu Pommes und saisonales  
Marktgemüse  
40.-

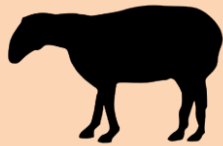
Rindsfiletwürfel  
Vom glücklichen Weiderind, mit frischen  
Eierschwämmli in Rahmsauce  
Dazu Kartoffelkroketten  
29.-

Kalbsgeschnetzeltes  
Zürcher Art  
Dazu knusprige, hausgemachte Rösti  
32.-



## VEGETARISCH

Gemüseteller  
Mit einer grossen Auswahl vom Besten,  
was die Saison zu bieten hat  
18.- / 22.-



## LAMM

### Greenhorn Steak

Das zarte Lammrückensteak (ca. 200g) zeigt der Kräuterbutter Gefühle. Mit Tomaten & Basilikum  
32.-



### Schweins - Bratwurst

Hausgemacht, ca. 180g, an frischer Zwiebelsauce  
13.00

### Kalbs - Bratwurst

Vom Hünenberger Gourmetmetzger Limacher, ca. 180g, an frischer Zwiebelsauce  
13.00



## PFERD

### Western Steak

Pferdefilet ca. 200g, mit rauchiger Knoblauchkräuterbutter gratiniert. Immer ausgezeichnet  
32.-

# STEAKS

Da wir den Steaks durch unseren eigenen Reifevorgang einen vorzüglichen Eigengeschmack geben, brauchen sie nicht zusätzlich gewürzt zu werden. Vielmehr sollten die Steaks, mit bestem Olivenöl einbalsamiert, zwei Stunden ruhen und danach auf dem Grill bis zur gewünschten Garstufe gebraten werden. 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  
rare

Stark blutig Beim  
Aufschneiden fliesst roter  
Fleischsaft

saignant  
medium rare

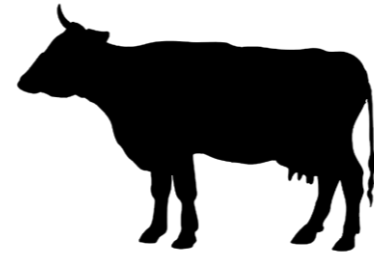
Ein rosa Mantel umschliesst  
den noch rohen Kern

à point  
medium

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

bien cuit  
well done

Gut durchgebraten



## RIND

### Pfeffer Steak

Rindsfilet ca. 200g, an grüner Pfeffersauce  
Für Pfefferliebhaber  
41.-

### Lady Steak

Rindsfilet ca. 130g oder 200g, an frischer Kräuterrahmsauce  
28.- / 41.-

### Goldgräber Steak

Rinds-Entrecôte ca. 200g, gratiniert mit Café de Paris echtes Gold -> Goldrausch  
33.-

### Rib Eye Steak Vintage

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

### Cowboy Steak "Tatort Weide"

Saftiges Rindshohrückensteak ca. 300g, mit Pilzen, Peperoni, Tomaten, Zwiebeln gebraten und rassig gewürzt  
Der wilde Wahnsinn  
35.-

### Tex-Mex Steak

Mageres Rumpsteak ca. 200g, an sehr scharfer Chillisauce  
Feuer & Flamme  
31.-



## BEILAGEN

Pommes Frites - 5.50

Kroketten - 5.50

Nudeln - 5.50

Reis - 5.50

Baked Potato liebt Sour Cream - 6.50

Knusprige Butterrösti - 6.50

Knackiges Saison-Gemüse - 7.00

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