



## 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 Alphäse  
dazu Pommes frites und saisonales  
Marktgemüse  
40,-

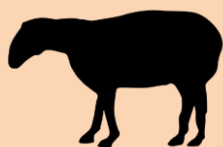
Rindsfiletwürfel CH  
vom glücklichen Weiderind, mit frischen  
Eierschwämmli in Rahmsauce  
dazu Kartoffelkroketten  
29,-

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 <sup>NZ/AUS</sup>  
Das zarte Lammrückensteak  
(ca. 200g) zeigt der  
Kräuterbutter Gefühle.  
Mit Tomaten & Basilikum  
32.-



Schweins – Bratwurst <sup>CH</sup>  
Hausgemacht, ca. 180g, an  
frischer Zwiebelsauce  
13.-

Kalbs – Bratwurst <sup>CH</sup>  
Vom Hünenberger  
Gourmetmetzger Limacher, ca.  
180g an frischer Zwiebelsauce  
13.-



## PFERD

Western Steak  
Pferdefilet ca. 200g, <sup>USA/Kanada</sup>  
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 <sup>USA/Kanada</sup>  
Lamm <sup>Neuseeland/Australien</sup>*

### **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

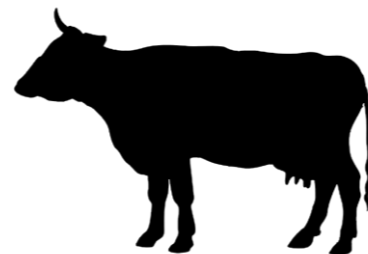
Butter-Nudeln – 6.00

Butter-Reis – 6.00

Baked Potato liebt Sour Cream – 7.00

Knusprige Butterrösti – 7.00

Knackiges Saison-Gemüse – 8.00



## RIND

Pfeffer Steak <sup>CH</sup>  
Rindsfilet ca. 200g, an grüner  
Pfeffersauce  
Für Pfefferliebhaber  
200 g 41.-  
300 g 56.-

Lady Steak <sup>CH</sup>  
Rindsfilet ca. 130g, an frischer  
Kräuterrahmsauce  
130 g 28.-  
200 g 41.-

Goldgräber Steak <sup>CH</sup>  
Rinds-Entrecôte ca. 200g,  
gratinert mit Café de Paris  
echtes Gold -> Goldrausch  
33.-

Rib Eye Steak Vintage <sup>CH</sup>  
Saftiges Rib Eye Steak ca. 300g, im  
Pfännli, mit Speck & Café de Paris,  
flambiert mit Cognac  
Der Geschmackswahnsinn  
35.-

Cowboy Steak <sup>CH</sup>  
"Tatort Weide"  
Saftiges Rindshohrückensteak ca.  
300g, mit Pilzen, Peperoni,  
Tomaten, Zwiebeln gebraten  
und rassig gewürzt  
Der wilde Wahnsinn  
35.-

Tex-Mex Steak <sup>CH</sup>  
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 ''*