

Donnerstag ist: SteakNight



Foto: Stock, Andrea Izzotti

VORSPEISEN

Sommerlicher Blattsalat

Bunte Blattsalate der Saison |
French-Dressing | Pinienkerne |
Cherrytomaten | Gartenkräuter
7 €

Spare Ribs im Bananenblatt

Fleischrippchen ohne Knochen
vom Iberico Schwein |
Zitronengras | Soja-Cayenne Dip |
Sesam
9 €

Avocado & pochirtes Ei

Cremige Avocado auf Dinkelbrot |
pochirtes Ei | Sauce Choron
11 €
mit gegrilltem Speck
14 €

King Prawns – 4 Riesengarnelen

Gegrillte Garnelen | Dinkel-
Baguette | Gruyère Käse |
asiatischer Knoblauch
14 €

Schafskäse im Pankomantel

Ausgebackener Schafskäse |
Sauerrahm | Grillpaprika |
Balsamico
12 €

Tatar & schwarzer Trüffel

Rinderfilet 120 gr. | Trüffel 5 gr. |
Sardelle | Senf | Schalotte |
Cognac | Limette | Eigelb |
Brotkonfekt
23 €

SUPPEN

Suppen

Gurken-Joghurt Kaltschale
gegrillte Gurke | Joghurt |
Ingwer | Wasabi | Koriander
8 €

Tomatenessenz

Klare Suppe |
getrocknete Tomate |
Gin | Basilikum
8 €

Wiesenkräuterschaumsuppe

mit Dinkelcroutons
8 €

ORIGINAL SCHWEIZER RACLETTE

Liebe Gäste,
wir bieten Ihnen eine warme Käsespezialität
der besonderen Art an.
Ob als Vorspeise zu Brot oder als Sauce.

Raclette in feuerfester Form mit Brotkonfekt
6 € als Vorspeise pro Person

Raclette in feuerfester Form als Sauce
8 €

STEAKS

Rinderfilet Prime-Qualität USA

Zartes Stück aus der Lende vom Ochsen
180 g 34 € 250 g 39 €

Argentinisches Rumpsteak

Black Angus Rind 140 Tage auf der Weide
200 g 28 €

Irish Steer Entrecote vom 800 Grad Beefer

Steak aus dem Rücken vom irischen Weiderind
300 g 32 €

Duroc Tomahawk-Steak

Duroc Schweine-Steak mit Rippenknochen
ca. 450 g 21 €

Knusprige Maispoulardenbrust

30 Tage Bio-Maisfütterung
190 g 19 €

Gegrillte Dorade im Ganzen

Mit Zitronenbutter | mediterrane Kräuter | Knoblauch

oder Norwegisches Lachssteak

Querschnitt vom Lachs mit beiden Filets | Gewürzbutter | Dill
ca. 400 g 25 €

Bitte wählen Sie Ihre Garstufe:

- blue/rare medium durch tranchiert

BURGER

Alle Burger reichen wir mit Dinkel-Burger Brötchen

„Süppelbacher №1“

Deutsches Rindfleisch | geräucherter Krautsalat |
würzige BBQ-Sauce | Salat | rote Zwiebeln
18 €

„Gartenburger“

Saftiger Gemüseburger | Schweizer Emmentaler | Cocktailsauce |
Gartenkräuter | Radicchio
17 €

„Crazy Chicken“

Gebackenes Geflügelfilet in Cornflakes-Panade | Coleslaw |
knackiger Salat | Burgersauce | Tomate | Cornichons
18 €

„Ohne Brot keine Not“

US-Prime-Beef | körniger Frischkäse | gegrillte Wassermelone |
Ruccola | Pekanuss
18 €

Bitte wählen Sie aus folgenden Beilagen aus: 1+2+3+4

1	<input type="radio"/> Ofenkartoffel mit Sauerrahm	Aufpreis: 3 €	<input type="radio"/> Getrüffeltes Kartoffelgratin
	<input type="radio"/> Pommes Frites		<input type="radio"/> Süßkartoffelpommes
	<input type="radio"/> Bio Basmati-Vollkornreis		<input type="radio"/> Rote Beete-Gnoccis in Salbeibutter geschwenkt
2	<input type="radio"/> Grillpaprika	Aufpreis: 3 €	<input type="radio"/> Breite Bohnen mit Pecorinokäse
	<input type="radio"/> Beilagensalat		<input type="radio"/> Gegrillter Spargel im Speckmantel
	<input type="radio"/> Rahmspinat		<input type="radio"/> Shiitakepilze mit Knoblauch
3	<input type="radio"/> Tomatenchutney	Aufpreis: 2 €	<input type="radio"/> Trüffelmayonaise
	<input type="radio"/> Pfefferrahmsauce		<input type="radio"/> Sauce Bearnaise
	<input type="radio"/> Kräuterbutter		<input type="radio"/> BBQ-Sauce mit Whisky und Honig
4	<input type="radio"/> „Maris Piper Kartoffel“ – dicke, belgische Pommes Frites im Rinderfett gebacken	9 €	5 €
	<input type="radio"/> „Maris Piper Kartoffel“ – mit Raclette	9 €	5 €