

## Vorspeisen

Kräftige Tafelspitzbrühe	6,90 €
wahlweise mit hausgemachten Grießnockerln oder Markklößchen	
Gegrillte Peperoni	8,90 €
in frischem Knoblauch- Olivenöl gebraten dazu feiner Kräuterdip und Parisienne	
Frühlingssalat	8,90 €
Blattsalate an unserm Hausdressing dazu hausgemachte Rohkostsalate	
Hausgemachte Bouillabaisse	10,90 €
tomatisierte Fischsuppe mit Garnelen und Edelfischfilets	
Riesengarnelen vom Grill	12,90 €
auf leckeren Beluga Linsen Salat an Knoblauch- Mayonnaise	

Ochsen Rumpsteak Namibisches (Grain Fed) 250 Gramm 25,90€

Kalbs Filet Deutschland 250 Gramm 25,90€

Rinderfilet Argentinien (Grain Fed) 250 Gramm 29,90€

Kräuterbutter	Steak House Pommes
Butter Café de Paris	Ofenkartoffel mit Sour Cream
Schmelzzwiebeln	Bratkartoffeln

## Schnitzel mal Anders

„Kurpfälzer“ Schnitzel	19,90 €
an feinem Champignon- Kräuterrahm dazu hausgemachte Nudeln	
„Zigeuner“ Schnitzel	19,90 €
an herzhafter Paprikajus dazu Kroketten	
„Madagaskar“ Schnitzel	19,90 €
mit grünem Pfefferrahm und einem Schuss Cognac dazu Kroketten	
„Frankfurter“ Schnitzel	19,90 €
mit hausgemachter grüner Soße dazu Bratkartoffeln	
„Normannen“ Schnitzel	19,90 €
mit Speck- Lauchrahm und mittelaltem Gouda gratiniert dazu Bratkartoffeln	
„Allgäuer“ Schnitzel	19,90 €
mit Metzger-Schinken, Tomaten und Bergkäse überbacken dazu Pommes	
„Förster“ Schnitzel	19,90 €
mit frischen Champignons in Creme Fraiche und Bergkäse gratiniert dazu Rösti	
Original Wiener Schnitzel	19,90 €
zwei Kalbsschnitzel in Butterschmalz gebraten, mit Bratkartoffeln	
Alpen Cordon Bleu	19,90 €
panierte Schweinefleischtasche gefüllt mit Bauernspeck und Allgäuer Limburger Käse dazu Rahmsoße und hausgemachtes Rösti	

# Sommerkarte



„Ochsen“ Burger (200 Gramm)	14,90 €
reines Rindfleisch, unsere Burger Sauce, selbst eingelegte Zwiebeln und Gurken, Tomaten, Salat und Cheddar dazu Pommes	
„Pulled Pork“ Burger	14,90 €
mit original Texanischer BBQ Soße, Gurken Zwiebeln und Pommes	
„Cesars“ Salad	15,90 €
Blattsalate der Saison mit hausgemachtem Cesar Dressing, frischem Parmesan, Kräutercroutons dazu- gegrillte Maispoulardenstreifen oder- Schweinefiletstreifen und gebratener Speck	
Schweizer Wurstsalat	14,90 €
Lyoner <sub>2,3,8</sub> - Streifen an kräftiger Kräutervinaigrette, Gurken und frischen Paprika obenauf Allgäuer Bergkäse und rote Zwiebeln dazu Pommes	
Folienkartoffel „Honolulu“	15,90 €
gefüllt mit Sour Creme, Streifen von der Maispoularde, Ananas und Curry an großem Salatbouquet	
Geräucherter Wildlachs	18,90 €
an hausgemachtem Rösti, Senf- Dill- Honig Dip und großem Salatbouquet	
Magerer Kalbs- Tafelspitz	18,90 €
an kräftigem Meerrettichrahm <sub>3</sub> dazu Salzkartoffeln und rote Beete Salat -oder Frankfurter grüner Soße mit Bratkartoffeln	
Schwabenpfännchen	19,90 €
rosa gebratene Schweinemedallions auf Käßspaz`n mit Champignonrahm	
Geschnetzelt „Züricher Art“	15,90 €
feines Buttergeschnetzelt von der Maispoularde mit frischen Champignons und Sahne dazu Butterspätzle	
Heimisches Zanderfilet	20,90 €
auf hausgemachtem Ratatouille dazu feine Kartoffelgratin Taler	
Ochsenfetzen aus dem Feuer (scharf)	22,90 €
mariniert in einer Farce von frischen Kräutern, getrockneten Tomaten und Knoblauch an einer Ofenkartoffel mit Sour Cream	

## Heiß auf Eis

Dreierlei hausgemachte Sorbets	8,90 €
Limette, Heidelbeere und Mango serviert mit frischen Früchte	
Eiskaffee oder Eisschokolade mit Bourbon Vanilleeis und Sahne	5,90 €
Erdbeerbecher Bourbon Vanilleeis mit frischen Erdbeeren Sahne und Krokant	7,90 €
Lauwarmer Quarkstrudel dazu Erdbeersalat und Sahne	

7,90€