



Vorspeisen

Gebackener Camembert 13 €
gemischter Salat | Preiselbeere | Baguette

Räucherlachs 12 €
Kartoffelrösti | Salatbouquet | | Honig-Senf Sauce

Zwiebelfleisch auf Pumpernickel 13 €
Gewürzgurken | Zwiebeln | Butter | Salatbeilage

Suppen

Tomatencremesuppe 7 €
Sahne | Basilikumöl | Croutons

Käse Lauchsuppe 7 €
Schweinebrät | Sahne | Lauch | Croutons

Rinderkraftbrühe 7 €
Markklöße | Eierstich | Gemüseperlen

Vegetarisch

Cesar Salat 14 €
Römersalat | Cesar Dressing | Kirschtomaten | Parmesan
gekochtes Ei | Brot-Chips
dazu Hähnchenbruststreifen 5 €
dazu Roastbeefstreifen 8 €
dazu 4 Riesengarnelen 11 €

Bandnudeln überbacken 16 €
Spinat | Rahmsauce | Gemüseperlen | Gouda

Gefüllte Zucchini 16 €
Karotten | Kartoffel | Paprika | Fetakäse | mediterraner Reis



Landrestaurant
Schnittker
by Marcel Fuhrmann

Hauptgänge

Medaillons vom Jungschwein frische Champignons Speckbohnen Bratkartoffeln	26 €
Geschnetzeltes "Züricher Art" Gemüseperlen Champignons Röstitaler	25 €
Lachsfilet Brokkolikruste Safransauce Schupfnudeln Sesam Gemüseperlen	28 €
Kalbsbäckchen geschmort Rahmwirsing Kartoffel-Krapfen Preiselbeere	27 €
Zwiebelrostbraten ca.180g Speckbohnen Röstgemüse Kalbsjus Herzoginkartoffeln	33 €
Spicy Spare Ribs <i>ein kompletter Strang</i> BBQ-Sauce geschmorte Zwiebeln & Paprika Pommes	20 €
Burger (Bacon Cheese <u>oder</u> Crispy Chicken) 200g Patty Bacon Cheese: Cheddar Käse Schmorzwiebeln Bacon Tomate Pommes Crispy Chicken: gegrilltes Gemüse Kräutermayo Tomate Pommes	19 €

Schnitzel & Schnitzelspezialitäten *alle Schnitzel als Schweine- oder Hähnchenschnitzel erhältlich*

Wiener-, Balkan-, Champignon-Rahm-, Zwiebel-, Pfefferschnitzel	15 €
Cordon Bleu Nusskochschinken Gruyèrekäse Preiselbeere Kroketten	22 €
Piccata Milanese vom Jungschweinfilet Parmesan-Ei-Panade schwarze Tagliatelle Tomatenconfit	25 €
paniertes Kotlett Preiselbeer-Senf Bratkartoffeln geschmorte Zwiebeln	22 €
<u>Beilagen zu den Schnitzeln</u>	
Kartoffelbeilage nach Wahl (Bratkartoffeln Pommes Kroketten usw.)	4,20 €
Bunter Gemüseteller oder Salatteller	4,20 €
Speckbohnen	4,50 €



URessenZ
by Marcel Fuhrmann

Vorspeisen

Rindertatar *handgeschnitten* 16 €
Cornichons | Zwiebeln | Senf | Kapern | Eigelb | Tomatenmarmelade

Tunfisch Sashimi 18 €
Gurken Wakamésalat | Sesam | | Teriyaki-Lack

Jakobsmuscheln 16 €
Krustentierbutter | Sesam | Sojaglace | Wildkräutersalat

Suppen

Weißer Tomatensuppe 8 €
Sahne | Basilikumöl | Croutons

Kürbis Chili Suppe 7 €
Schweinebrät | Sahne | Lauch | Croutons

Wild-Consommé 10 €
Markklöße | Borkkoli | Gemüseperlen

Vegetarisch

Orangenkarotten 17 €
drei Sorten Karotten | Blumenkohlpüree | Weißwein Beurre Blanc

Kürbiskroketten 18 €
Erbsenpüree | Soja-Mayonnaise | Röstgemüse

Hauptgänge

Landhausteller <i>Klassiker neu interpretiert</i>	26 €
Filet & Steak vom Schwein Champignons Zwiebel Kartoffelstampf Croutons	
Kikok Hähnchen <i>gefüllt</i>	27 €
Trüffel Spinat Ricotta Pilzrisotto Sherrysauce	
Zander& Garnelen	31 €
Krustentiersauce Bandnudeln Sesam Gemüseperlen	
Duroc Schwein	27 €
BBQ Soja Glace Kartoffel-Krapfen Röstgemüse	
Rehrücken Haselnuss	33 €
Pastinaken Püree Röstgemüse Kalbsjus Haselnuss-Kräuterkruste	
Rehulasch im Blätterteig	30 €
fermentierter Kürbis Blumenkohlpuée Preiselbeere	

Argentinsche Steaks

Rumpsteak 200g / 300g <i>Bruttogewicht</i>	25 € / 31 €
Rinderfilet Steak 200g / 300g <i>Bruttogewicht</i>	30 € / 35 €

wenn Sie keinen Wunsch äußern, werden wir Ihr Steak immer Medium servieren!

Beilagen zu den Steaks

Kartoffelbeilage nach Wahl: **4,20 €** / Gemüseteller oder Salatteller: **4,20 €**
Kräuterbutter: **2,50 €** / Rahm-, Pfeffer- oder Blue Cheese Sauce: **3,50 €**
Zwiebelkruste: **3,00 €** / Speckbohnen 3 Stück: **4,50 €**