

La „Tarte Flambée“ - der Flammkuchen -

Die Tradition

Auf den Bauernhöfen des französischen Elsass wurde vor über hundert Jahren im hauseigenen Ofen das Brot gemacht. Um die Hitze des Ofens zu prüfen, wurde zuvor Teigstücke ausgerollt und bei noch loderndem Feuer gebacken.

Eines Tages kam man auf die Idee, die ausgerollten Teigstücke mit Sauerrahm, Speck und Zwiebeln zu belegen - entstanden war eine Delikatesse, la Tarte flambée - der Flammkuchen!.

Und noch heute ist es im Elsass Tradition, den Flammkuchen in geselliger Runde zu genießen. In Stücke zerteilt, wird er auf dem Holzbrett serviert und von Hand genossen.

bon Appétit !

Flammkuchen Elsass Classic <i>mit Sauerrahm, Zwiebeln, Speck,</i>	15.--
Flammkuchen „Elsass Classic Gratiniert“ <i>Sauerrahm, Zwiebeln, Speck, Käse</i>	16.--
Flammkuchen „Vegi“ <i>mit Sauerrahm, Zwiebeln, Saisongemüse, Champignons, Käse</i>	17.50
Flammkuchen „Jäger“ <i>mit Sauerrahm, Zwiebeln, Pesto, Speck, Champignons, Tomaten, Käse</i>	18.50
Flammkuchen „Hawaii“ <i>mit Sauerrahm, Zwiebeln, Schinken, Ananas, Käse</i>	18.50
Flammkuchen „Pikant“ <i>mit Sauerrahm, Zwiebeln, Peperoncini, Knoblauch, Chorizo, Käse</i>	18.50
Flammkuchen „Chef Style“ <i>mit Sauerrahm, Zwiebeln, Pesto, Champignons, Rohschinken, Käse</i>	22.--

Aufschlag für Aenderungen und zusätzliche Zutaten !

! Auch „Take away“ erhältlich !

Rindstatar - üse Hit !

- **Rindstatar traditionell von mild bis scharf
mit Toastbrot und Butter**

<i>klein</i>	17.50
<i>gross</i>	25.--

Calvados / Cognac / Whisky / Pernod + 3.--

- **Rindstatar „Asia“
mit Ginger und Koriander**

<i>klein</i>	18.50
<i>gross</i>	26.--

- **Rindstatar „Madras“
Indisch gewürzt mit Curry**

<i>klein</i>	18.50
<i>gross</i>	26.--

- **Rindstatar „Pommery“
mit grobkörnigem Senf**

<i>klein</i>	18.50
<i>gross</i>	26.--

- **Rindstatar „ Chef - Style“
mit Rahm, Speck und Spiegelei**

<i>klein</i>	20.--
<i>gross</i>	28.--

Deklarationen:

*Ohne spezielle Deklaration, sind unsere Fleischgerichte
folgender Herkunft:*

*Fleischwaren wie Schinken und Salami = Schweiz
Schweinefleisch = Schweiz / Kalbfleisch = Schweiz
Rindfleisch = Schweiz - Irland / Rindfleisch für Tatar = Schweiz
Pferdefleisch = Schweiz - EU / Pouletfleisch Schweiz - EU
Fragen Sie ungeniert nach dem aktuellen Angebot !*

Allergien & Intoleranzen:

*Über Zutaten in unseren Gerichten, welche Allergien oder Intoleranzen
auslösen, informieren wir Sie auf gerne auf Anfrage!*

Vorspeisen & Suppen

- **Grüner Saisonsalat** 6. --
- **Gemischter Salat** 9. --
- **Caesar's Salad** 12.50
*Blattsalate mit feinem Knoblauchdressing und
Brotcroutons, Speckwürfel und Parmesan*
- **Gebratene Black-Tiger Garnelen** 17. --
mit Knoblauch, Tomaten und Olivenoel
- **Kraftbrühe mit Sherry** 6.50
- **Gemüsecremesuppe mit Chorizo** 8.50
- **Süßmaiscremesuppe** 9. --
- **Steinpilzcremesuppe** 10. --

Klassiker

- **Bauernbratwurst mit Zwiebelsauce
und Rösti** 19.--
- **Panierte Schweinsschnitzel mit
Gemüsebouquet und Pommes Frites** 25.50
- **Ämmitäler Güggu Cordon-Bleu
mit gemischter Salatgarnitur** 23.--

Steakhouse

- | | | |
|---|-------|-------|
| - Schweizer Pouletbrust | 220 g | 19.-- |
| - Schweizer Schweinskotelette ca. | 260 g | 18.-- |
| - Schweizer Schweinssteak | 220 g | 17.-- |
| - Schweizer SQB Rinds Rib-Eye Steak | 250 g | 31.-- |
| | 350 g | 38.-- |
| | 450 g | 45.-- |
| <i>Zartes Steak vom Hohrücken mit dem traditionellen Fettag</i> | | |
| - Schweizer SQB Rindsentrecôte | 200 g | 26.-- |
| <i>Das besonders zarte „Swiss Quality Beef“</i> | 300 g | 34.-- |
| | 400 g | 41.-- |
| - Schweizer Rindsfiletmedaillons | 200 g | 35.-- |
| | 300 g | 44.-- |
| - Schweizer Rinds T-Bone Steak ca. | 400 g | 39.-- |
| <i>Entrecôte und Filet am Knochen</i> | | |

!!! Üse Hit!!!

Surf & Turf

*Zartes SQB Rindsentrecôte mit hausgemachter Kräuterbutter
und gebratenen Black Tiger Garnelen*

<i>Small</i>	<i>(200g / 6 Stück)</i>	<i>32.--</i>
<i>Medium</i>	<i>(300g / 9 Stück)</i>	<i>43.--</i>
<i>Large</i>	<i>(400g / 12 Stück)</i>	<i>54.--</i>

Steakhouse

- <i>US Pferdeentrecôte</i>	200 g	26.--
	300 g	34.--
	400 g	41.--
- <i>Schweizer Kalbsteak</i>	200 g	29.--
	300 g	38.--
- <i>Schweizer Hirschkoteletten</i>	240 g	29.--

Saucenauswahl:

- *Hausgemachte Kräuterbutter*
 - *Pikante Teufelsbutter*
 - *Knoblauchbutter*
- *Madagaskar Pfeffersauce*
 - *Waldpilzrahmsauce*
- *Morchelrahmsauce* + 5.--

Beilagen

- mit gemischter Salatgarnitur* + 9.--
- mit Pommes Frites / Kartoffelkroketten*
- Country Cuts / Nudeln* + 4.—
- zusätzlich mit saisonalem Gemüsebouquet* + 5.—

Fleischlos

- *Saisonaler Gemüseteller* 20. --

Für den kleinen Hunger

- *Grosser Salatteller* 16.50
- *Wurstsalat garniert* 12. -- 14.50
- *Wurstkäsesalat garniert* 14. -- 17. --
- *Thonsalat garniert* 14. -- 17. --
- *Gulaschsuppe* 8.50
- *Portion Pommes Frites* 7.50
- *Käseschnitte*
 - *mit Spiegelei* 16. --
 - *„Chef Style“* 20. --
- *Fischknusperli mit Tartaresauce*
 - Zander (Polen)*
 - *mit Pommes Frites* 18. --
 - *Salatgarnitur* 23. --
- *„Jäger“- Burger (mit Käse)*
 - *nature* 12. --
 - *mit Pommes Frites* 16. --