

## Hauptgerichte Fleisch

- |      |  |           |
|------|--|-----------|
| 80.  | Paniertes Schnitzel  | Kr. 145,- |
| 81.  | Jägersteak<br>gebratenes Schweinesteak aus dem Rücken,<br>mit Champignonrahmsauce  | Kr. 135,- |
| 84.  | Schlemmerpfanne<br>Gebratene Schweinemedallions mit Champignonrahmsauce,<br>Tagesgemüse und Petersilienkartoffeln  | Kr. 165,- |
| 82.  | Lammcurry<br>geschmortes Lamm in einer kräftigen Sauce aus Curry, Ingwer, Chili und Honig,<br>serviert mit Chutney und einem Gemisch aus Wild-, rotem Camargue u. Langkornreis   | Kr. 177,- |
| 85.  | Pfeffersteak "Madagaskar"<br>gegrilltes Rumpsteak mit Cognacsauce und grünem Pfeffer   | Kr. 175,- |
| 86.  | Gegrilltes Rumpsteak<br>mit Kräuterbutter, gebackener Kartoffel, Sour Creme und Knoblauchbrot  | Kr. 179,- |
| 87.  | Entrecoté<br>mit Sauce Bernaise und Pommes Frites  | Kr. 175,- |
| 88.  | Wagyu (Kobe Style) Beef<br>250g gegrilltes Rib Eye, dem reichsten schmackhaftesten Rindfleisch<br>der Welt, mit Kräuterbutter, gebratenem Gemüse und gebackener Kartoffel  | Kr. 450,- |
| 881. | Dry aged Beef • T-Bone (Ca. 500g)<br>Unser, für dieses Verfahren ausgesuchte Weiderind mit seiner starken Muskulatur,<br>wird durch ein spezielles Reifeverfahren hier im Haus am Knochen 6 Wochen<br>für Sie veredelt und erhält dadurch einen kräftigen, ausgeprägten Geschmack.<br>N.b. Auch zum Teilen für 2 Personen: wird in der Küche für Sie tranchiert<br>Als Beilage wählen sie zwischen:<br>Gebackener Kartoffel und frischem Meerrettich und Pfannengemüse<br>Pommes frites Kräuterbutter Gemischten Salat 3.0.17<br>Bratkartoffeln Pfefferjus<br>Petersilienkartoffeln Sauce Bernaise | Kr.450,-  |
| 89.  | American Smoky Beef – 250g<br>Gegrilltes, kaltgeräuchertes Entrecôte von Hereford und Angus Weiderindern,<br>serviert mit Süßkartoffel pommes frites, BBQ sauce und Pfannengemüse.   | Kr. 320,- |

\*\*\*\* Zu allen Fleischgerichten ohne feste Beilage servieren wir wahlweise  
Bratkartoffeln 2,3.16 oder Pommes Frites + einen kleinen Salat 3,17.0 \*\*\*\*

*Guten Appetit*