

Vorspeisen

Salatteller „California“

*mit Thousand Island Dressing, Eisbergsalat,
Tomatenscheiben, Ei, roten Zwiebelringen,
Kresse und Brotroutons*

7,90

Hausgemachtes mildwürziges Ziegenkäsemousse

mit Feldsalat, Reibeküchle und Waldbeerendip

12,90

„Vitello Tonnato“

*zarte Kalbfleischscheiben mit Thunfischsoße,
Rucolasalat und Parmesan*

13,90

3 Tiger Prawns vom Grill

mit unserem Mango – Ingwer Chutney

14,50

„Dreierlei Köstlichkeiten“

*mit Vitello Tonnato,
Tiger Prawn und Ziegenkäsemousse*

18,90

Suppen

Tafelspitzbrühe mit Kräuterflädle

8,90

Schaumsüpple von der Strauchtomate,

fruchtig und frisch

mit Basilikumsahne und Crostini

9,90

Aufgeschlagenes Hummerschaumsüpple

mit gebratener Riesengarnele, Zitrone und Weinbrand

12,40

Vegetarisches und Nudelgerichte

Unsere hausgemachten Käsespätzle <i>mit Bergkäsemischung, Röstzwiebeln und feinem Salatteller</i>	vegetarisch	18,90
Frisch gemachtes Gemüsecurry <i>mit Ingwer, Limette und Basmati Reis</i>	vegan	19,90
Tagliarini in Knoblauch Chilli-Butter <i>mit frischen Kräutern und Rucolasalat zusätzlich mit gebratenen Garnelen</i>	vegetarisch	18,90 25,90
Trüffeltagliarini <i>mit getrockneten Tomaten, Lauchzwiebeln und Ruccola zusätzlich mit Rinderfiletstreifen</i>	vegetarisch	18,90 25,90

Feine Salate und kalte Gerichte

„Vitello Tonnato“ zarte Kalbfleischscheiben mit Thunfischsoße, Kapern, Rucolasalat und Parmesan, dazu Petersilienkartoffel	19,90
„Fitnesssalat“ mit gebratener Hähnchenbrust Mango-Chilidressing, verschiedene Blattsalate, Radieschen, Kresse, Käsestreifen und warmes Kräuterbaguette	21,90
„Feinschmecker Salat“ mit Räucherlachs und Garnelen Balsamico Dressing, knackige Blattsalate und warmes Kräuterbaguette	24,90
„Tagliata di Manzo“ mit gebratenen Rinderfiletscheiben angemachter Rucolasalat, Kirschtomaten, Pinienkernen und Parmesan	25,90
„Bayrischer Wurstsalat“ mit Zwiebeln, Tomate, Käse und Ei	14,90

Traditionelle Spezialitäten

Geschnetzeltes Kalbfleisch „Züricher Art“ <i>mit Champignons und frischem Kartoffelrösti</i>	25,90
Geschnetzelte Kalbsleber <i>an feiner Dijon Senfsoße</i> <i>dazu Zuckerschoten, Kirschtomaten und Sahnepüree</i>	25,90
Kalbsleber „Berliner Art“ <i>am Stück gebraten, dazu Apfelscheiben,</i> <i>Röstzwiebeln und Kartoffelsahnepüree</i>	26,90
Wienerschnitzel vom Kalbsrücken <i>mit Semmelbrösel paniert,</i> <i>dazu unsere Bratkartoffeln und Preiselbeeren</i>	29,90
Filetsteak „Canadian Club“ <i>mit gebratenen Tigerprawns</i> <i>Chilibearnaise, Salat California und Appenzeller Rösti</i>	39,90
Als Beilage: Kleiner gemischter Salat	6,90

Traditionelle Spezialitäten

Filet vom Landschwein „Engadiner Art“ <i>mit Rahmsoße, Champignons, Tomate und unseren Kässpätzle</i>	25,90
Rinderfiletspitzen „Stroganoff“ <i>in feinem Rotweinsößle mit Gurken und Champignons, dazu hausgemachte Spätzle</i>	28,90
Grillteller „Weinstube Gierer“ <i>mit Rumpsteak, Schweinefilet und Maishähnchen, dazu Kräuterbutter, Pfannengemüse und Kartoffelkroketten</i>	29,90
Lammrückenmedaillons <i>mit Kräuter-Senfkruste überbacken, dazu feines Gemüse und Kartoffelgratin aus dem Ofen</i>	32,90
Schwäbischer Zwiebelrostbraten <i>mit Röstzwiebeln, feinem Gemüse und unseren Kässpätzle</i>	32,90
Als Beilage: Kleiner gemischter Salat	6,90

Ausgesuchte Fischspezialitäten

Fjordlachsfilet „Florentiner Art“ gedämpft mit SchnittlauchsöÙle, Rahmblattspinat und Basmati Reis	28,90
Wolfsbarschfilet „Mediterrane Art“ vom Grill mit gebratenem Gemüse, Olivenöl und Grenaille-Kartoffeln	26,90
Zanderfilet vom Grill an Kräuter-RieslingrahmsoÙe, Brokkoli, Mandelbällchen und Sauce Hollandaise	27,90
„Unser Fischteller“ in Butter gebraten, mit 4 verschiedenen Edelfischfilets an Rahmblattspinat und Kräuterkartoffeln	29,90
Garnelenpfanne mit gebratenen Tiger Prawns in Kräuterbutter mit Knoblauch, Kirschtomaten und Wurzelbrot zum Dippen	28,90
als Beilage: Kleiner gemischter Salat	6,90

Unsere „STEAKS“ vom Grill

Wir verwenden nur frische, gereifte Fleischqualitäten aus Weidetierhaltung. Das Black Angus Rindfleisch und das Lamm kommen aus Neuseeland oder Argentinien. Das Fleisch ist sauber zugeschnitten, die Gewichte beziehen sich auf das Rohgewicht!

Rumpsteak	200 g	29,90
Rumpsteak	240 g	35,90
Rumpsteak	300 g	41,00
Filetsteak	160 g	29,00
Filetsteak	240 g	42,00
Zartes Kalbsrückensteak rosa gebraten	160 g	25,90
Zartes Kalbsrückensteak rosa gebraten	200 g	30,90
Lammrückenfilet rosa gebraten	160 g	26,90
Lammrückenfilet rosa gebraten	200 g	31,90
Fjordlachssteak auf der Haut gebraten	200 g	26,90

Wenn Sie es nicht anders bestellen, sind alle Steaks medium gebraten. Die Garnitur, das Butterbaguette und ein „Salat California“ sind inklusive.

Bitte wählen Sie Ihre Garnitur:

1. mit würziger Kräuterbutter
2. mit hausgemachter Sauce Bearnaise
3. „Provenzalische Art“ mit Tomatenstücken und Knoblauch
4. mit Röstzwiebeln und Bratensoße
5. mit grüner Pfefferrahmsoße und gebratener Ananas
6. mit Senf-Kräuterkruste überbacken
7. mit gebratenen Frischpilzen und Kräutern

Beilagen:

Knusprig gebackene Potato Wedges	5,90
Pommes frites	5,90
Würzige Chili-Bratkartoffeln	5,90
Kartoffelgratin aus dem Ofenrohr	5,90
Frisch gebratenes Pfannengemüse	5,90
Berner Rösti mit Zwiebeln	5,90
Süßkartoffelpommes	6,50

Hausgemachte Desserts

Frisch gefertigtes Sorbet <i>Mango oder Cassis nach Wahl</i>	4,90
Gemischtes Eis <i>mit 3 Sorten und Schlagsahne</i>	6,70
Hausgemachte Crème Brûlée <i>mit Früchtespieß garniert</i>	8,90
Rüblikuchen <i>mit Mandarinsorbet</i>	9,90
Ananassalat <i>mit Passionsfruchteis und frischer Minze</i>	9,90
Heiße Liebe <i>Vanilleeiscreme mit Himbeerragout und Sahne</i>	10,90
Dunkle Mousse au Chocolat <i>mit frischen Früchten und Mangopüree</i>	10,90
„Der Klassiker“ <i>warme, frisch gebackene Apfelkühle mit Zimt & Zucker, Vanilleeiscreme und Sahne</i>	10,90
Dessertvariation „Weinstube Gierer“ <i>ein Streifzug durch unsere Dessertspezialitäten</i>	12,90
Käsevariation <i>mit Feigensenf und Trauben</i>	11,90

und für unsere kleinen Gäste ...

Kindereis <i>2 Kugeln Eiscreme mit Schokosoße, Sahne und Waffel</i>	5,20
---	-------------