



Unsere Empfehlung zur Pfifferlingszeit

Portion Pfifferlinge mit Lauchzwiebeln und Speck

€ 9,50

**Ofenkartoffel mit frischen Rahmpfifferlingen,
Lauchzwiebeln und Speck**

€ 16,50

**3 Rösti mit frischen Rahmpfifferlingen,
Lauchzwiebeln und Speck**

€ 16,50

**Sommersalat mit frischen Pfifferlingen,
Lauchzwiebeln und Speck**

€ 16,50

**Filet Waldschat
Schweinemedallions mit frischen Pfifferlingen in Kräuterrahm,
mit Rösti und Speck**

€ 31,50

**Gourmet – Teller
Zarte Medallions vom Rind mit frischen Rahmpfifferlingen,
dazu Rösti und Speck**

€ 33,50



Mittagstisch

Montag – Freitag von 12.00 – 15.00 Uhr

Riesen-Currywurst mit Pommes und Salatbeilage

€ 8,50

**Rindfleischsalat – oder Putensalat mit
Ofenkartoffel und Sauerrahm ^{2,4}**

€ 10,50

**Kleines Rindersteak mit Ofenkartoffel/
Sauerrahm und Salatbeilage ^{2,4}**

€ 12,00

**Schnitzel mit Rahmchampignons
und Pommes Frites ^{2,4}**

€ 10,00

Geschnetzeltes „ Züricher Art“ mit Rösti ⁴

€ 11,00

**Putencurry mit Basmati – Reis, frischen
Champignons und Zwiebeln ⁴**

€ 11,00

**Fischfilet mit Basmati – Reis und
Weißwein – Dill – Sauce ⁴**

€ 11,50



Tapas – Karte

Chickenwings mit Dip 4 Chicken wings with dip	€ 4,50
Kartoffelspalten mit Sauerrahm 4 Wedges with sour cream	€ 4,00
Ofenkartoffel mit Sauerrahm 4 Baked potato with sour cream	€ 4,00
Knoblauchbrot mit Tomaten Garlic bread with tomato	€ 5,00
Schwarze Oliven mit Knoblauch 6 Black Olives with garlic	€ 4,00
3 Riesengarnelen mit Salat 3 king prawns with salad	€ 13,00
Pimentos mild in Olivenöl gebraten mit Meersalz Pimentos mildly fried in olive oil with sea salt	€ 6,00
Kleine Portion Champignons mit Knoblauch Small portion of mushrooms with garlic	€ 6,00
4 Datteln im Speckmantel 4 bacon – wrapped dates	€ 4,00



Unsere Garnelen – Empfehlung

Riesengarnelen

King prawns

7 Garnelen/ Prawns	€	23,50
10 Garnelen/ Prawns	€	28,50
13 Garnelen/ Prawns	€	31,00

Dazu reichen wir Salat, Knoblauchbrot und Sauce Bernaise

we served it with garlic bread and bernaise sauce

Rumpsteak 230g und 6 Riesengarnelen, dazu Salat

Rumpsteak 230 g and 6 king prawns and salad

€ 34,50



Suppen / Soups

Kartoffelsuppe mit Speck deftig und kräftig ^{2,4}

Potato soup with bacon

€ 5,50

Tomatensuppe mit Sahnehaube ⁴

Tomato soup with creme

€ 5,50

Hausgemachte Gulaschsuppe pikant gewürzt ⁴

Home made goulash soup

€ 5,50

Rinderkraftbrühe mit Einlage ⁴

Beef bouillon

€ 5,50



Vorspeisen / Appetizer

Fünf Riesengarnelen mit Sauce Béarnaise und Steakhausbrot

Five king prawns with béarnaise sauce
and garlic bread

€ 18,50

Rösti an Räucherlachs mit Sahnemerrettich

A swiss potato Rösti with smoked salmon and
cream of horseradish sauce

€ 12,00

Mozzarella mit Tomaten – Basilikum und Steakhausbrot

Mozzarella with tomato – basil and
garlic bread

€ 7,50

Carpaccio vom Rinderfilet – Rucola und Parmesan

Carpaccio from beef – Rucola and
grated Parmesan cheese

€ 12,00



Schnitzelkarte

Jäger Art mit Kroketten und kleinem Salat 4

Hunter style with croquettes and small salad

€ 14,50

Schnitzel mit pikanter Paprikasauce, Pommes und kleinem Salat 4

Gypsy style with fries and small salad

€ 14,50

Wiener Art mit Pommes und kleinem Salat

Viennese kind with fries and small salad

€ 13,50

Schnitzel mit Pfeffersoße, Pommes und kleinem Salat

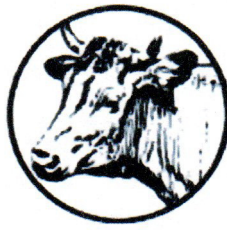
Schnitzel with pepper sauce, fries and small salad

€ 14,50

Diabolo Art mit Sambalcreme, Palmenherzen dazu Kroketten und kleinem Salat

diabolo style with sambal cream, palmhearts, croquettes and small salad

€ 15,50



Salate / salads

Gemischter Steakhouse – Salat

Mixed Steakhouse salad

kleine Portion / small portion

€ 5,00

große Portion / big portion

€ 7,50

Thunfisch – Salat

Gemischter Salat mit Thunfisch und Ei

Mixed salad with tuna and eggs

€ 12,50

Puten –Salat

Gemischter Salat mit gebratenem Putenfleisch

Mixed salad with stripes of roast turkey

€ 13,00

Schweinefilet – Salat

Gemischter Salat mit gebratenem Schweinefilet und frischen Champignons

Mixed salad with stripes of roast tenderloin and fresh
mushrooms

€ 14,50

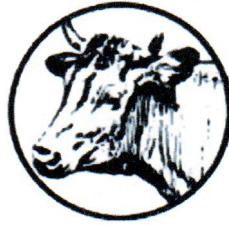
Rindfleisch – Salat

Gemischter Salat mit gebratenem Rindfleisch und Champignons

Mixed salad with stripes of roast beef and mushrooms

€ 15,50

**Alle Salate auf Wunsch mit Italien- (4) French (4) oder Joghurt- Dressing (1/4)
(ohne Konservierungsstoffe)**



Unsere Steaks / Steaks

**Zu allen Steaks servieren wir Ihnen unser beliebtes Steakhausbrot ,
wahlweise eine Ofenkartoffel mit Sauerrahm, Pommes Frites oder
Kartoffelspalten mit Sauerrahm.⁴**

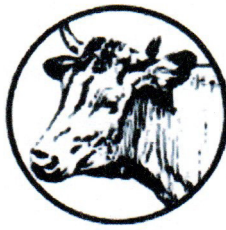
All of our delicious steaks are served with Steakhouse bread, baked potato with sour cream, french fries or country potatoes with sour cream. The choice is yours.

Argentinisches Rinderfilet	200 g	€ 28,50
Argentinian beef fillet	250 g	€ 32,50
	320 g	€ 35,50
Argentinisches Rumpsteak	200 g	€ 25,50
Argentinian rumpsteak	250 g	€ 28,50
	320 g	€ 31,50
Entrecote/ Entrecode	320 g	€ 33,50
mit etwas Fett durchzogen, dadurch sehr aromatisch	420 g	€ 37,50
Schweinefilet/Pork tenderloin	200 g	€ 22,50
das beste und zarteste Stück	250 g	€ 25,50
Putensteak/ Turkey breast	200 g	€ 17,50
sehr zart und kalorienarm		

**Alle Steaks werden auf unserem Lava – Glühstein – Grill nach ihrem
Wunsch gegrillt: rot / medium / durch**

Rare / medium / well – done. The choice is yours.

Sämtliche Fleischgewichte sind Gewichtsangaben vor dem Grillen



Spezialitäten des Hauses / House Specialities

Spare Ribs – Amerikanischer Art
Knusprig vom Grill, mariniert mit Barbecue – Sauce, mit
Kartoffelspalten, Sauerrahm und Steakhausbrot 4

Spare Ribs American Style, marinated in a barbecue sauce
with country potatoes, sour cream and garlic bread

€ 15,00

Spare Ribs – mit Kräutern der Provence
Knusprig vom Grill mit Kräutern der Provence, gebackener
Ofenkartoffel, Sauerrahm und Steakhausbrot 4

Spare Ribs with Provence herb, baked potato, sour cream
garlic bread

€ 15,00

Pariser Pfeffersteak
Argentinisches Rumpsteak mit pikanter Pfeffersauce, grüne Bohnen
im Speckmantel und Kroketten 4

Rumpsteak with a pepper sauce, green beans with bacon and
croquette potatoes

€ 28,00

Diplomatenteller
Drei Rinderfiletmedaillons mit drei verschiedenen Saucen, Palmen-
herzen und Rösti (Hollandaise, Pfeffersauce, Pfifferlingrahmsauce) 4

Medaillons of filet steak with three various sauces, palm hearts and
a swiss potato Rösti

€ 33,50

Grillteller
Zwei Schweinefiletmedaillons, Rinderfiletmedaillons,
Schweinerückensteak,
dazu Kartoffelspalten mit Sauerrahm und Grilltomate 4

Pork tenderloin, filet steak and porksteak with country potatoes,
sour cream and a grilled tomato

€ 27,50



Spezialitäten des Hauses / House Specialities

Ratsherrenpfanne
Drei Schweinemedallions auf Bratkartoffeln dazu Sauce
Hollandaise und Grilltomate

Medallions of pork tenderloin an roast potatoes with a sauce hollandaise

€ 27,50

Filet Waldschat
Schweinemedallions mit Pfifferlingen an Kräuterrahm mit Rösti 4

Medallions of pork tenderloin an chanterelles with a cream sauce and a swiss potato Rösti

€ 26,50

Palmito
Schweinemedallions mit Rösti, Palmenherzen und Sambalsauce

Medallions of pork tenderloin with a swiss potato Rösti, palm hearts and a chilli sauce

€ 21,50

Steakhausteller 400g
Schweinerückensteak, Schweinemedallions und Nackensteak, dazu
eine gebackene Ofenkartoffel mit Sauerrahm
und Steakhausbrot 4

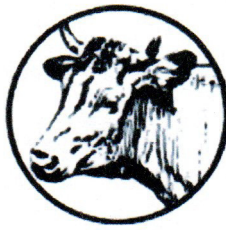
Steakhouse plate 400g, pork steak of saddle, medallions of pork tenderloin, baked potato with sour cream and garlic bread

€ 29,50

Filet einmal Anders
Argentinisches Rinderfilet mit vier Riesengarnelen umlegt,
Sauce Bernaise und Steakhausbrot

Filet steak with four king prawns, a sauce bernaise and garlic bread

€ 37,50



Spezialitäten des Hauses / House Specialities

Holzfäller - Steak

**Herzhaft gegrilltes Nackensteak mit Zwiebeln in
Kräuterbutter und Bratkartoffeln ^{2,4}**

Pork steak with onions, herb butter and roast potatoes

€ 17,50

Champignon - Steak

**Schmetterlingssteak vom Schweinerücken mit Champignons
In Rahmsauce und Kroketten ⁴**

Pork steak with mushrooms in a cream sauce and croquette potatoes

€ 16, 50

Fitness - Teller

**Gegrilltes Putensteak mit Salatbeilage, Joghurt – Dressing und
Steakhausbrot**

Turkey breast with mixed salad, yoghurt dressing and garlic bread

€ 16,50

Steaks “ Försterin Art “

**Schweinerückensteak auf Rösti dazu Pfifferlinge
in Rahmsauce ⁴**

Pork steak of saddle an a swiss potato Rösti with chanterelles in a cream sauce

€ 19,50

Gourmet – Teller

**Zarte Medaillons vom Rind mit geschmorten Pfifferlingen in
Madeirasauce und Rösti ⁴**

Medaillons of filet steak with fresh chanterelles in a madeira sauce and a swiss potato

Rösti

€ 30,50



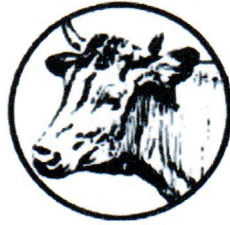
Kartoffellallerei / Potato Power

- Kartoffelgratin mit Blattspinat und Knoblauch** ^{2,4} € 14,00
Gratin dauphinois with spinach and garlic
- Kartoffelgratin mit Lauch und Speck** ^{2,4} € 14,00
Gratin dauphinois with leak and bacon
- Kartoffelgratin mit Brokkoli und Blumenkohl** ^{2,4} € 14,00
Gratin dauphinois with vegetables
- Kartoffelgratin mit Räucherlachs** ^{2,4} € 14,00
Gratin dauphinois with smoked salmon
- Ofenkartoffel mit Sauerrahm und geräuchertem Lachs** ^{2,4} € 14,00
Baked potato with sour cream and smoked salmon
- Ofenkartoffel mit Putengeschnetzelten in Curryrahmsauce** ^{2,4} € 13,00
Baked potato with strips of turkey in a curry cream sauce
- Ofenkartoffel oder Rösti mit Geschnetzelten "Züricher Art"** ⁴ € 13,00
Baked potato or swiss potato Rösti with strips of meat in cream sauce
- Ofenkartoffel mit Sauerrahm und Gemüse der Saison** ⁴ € 12,00
Baked potato with sour cream and vegetables in season
- Rösti mit Räucherlachs und Sahnemeerrettich** ³ € 13,00
Potato pancake or a swiss potato Rösti with smoked salmon and a cream of horseradish sauce



Beilagen / Extras

Ofenkartoffel mit Sauerrahm 4	€ 4,00
Baked potato with sour cream	
Kartoffelspalten mit Sauerrahm 4	€ 4,00
Country potatoes with sour cream	
Süßkartoffel - Pommes 4	€ 5,00
Sweet potato fries	
Kartoffelkroketten	€ 3,00
Croquette potatoes	
Kartoffelrösti	€ 4,00
A swiss potato Rösti	
Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln	€ 5,00
Roast potato	
Kartoffelgratin mit leichter Knoblauchnote 2	€ 5,50
Gratin dauphinois with garlic	
Grüne Bohnen im Speckmantel	€ 4,00
Green beans with bacon	
Pfifferlinge in Rahmsauce 4	€ 5,50
Chanterellies in a cream sauce	
Champignons in Rahmsauce 4	€ 5,00
Mushrooms in cream sauce	
Verschiedene Gemüse mit Sauce Hollandaise	€ 5,00
Vegetables in season with sauce hollandaise	
Zwiebeln in Kräuterbutter	€ 3,00
Onions with herb butter	
Palmenherzen mit Sambalsauce	€ 6,00
Palm hearts with chilli sauce	

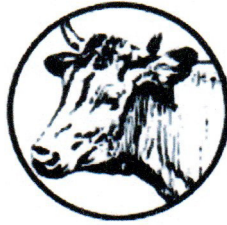


Beilagen / Extras

Steakhausbrot Steakhouse bread	€ 1,50
Sauerrahm 4 Sour cream	€ 2,50
Zwiebelbrot mit Schmalz Onion bread with lard	€ 3,50
Kräuterbutter Herb butter	€ 1,50
Diverse hausgemachte Saucen:	€ 3,00
Sauce Bernaise, Sauce Hollandaise, Sambal- und pikante Pfeffersauce 4 Various sauces, sauce bernaise, sauce hollandaise, chillisauce or pepper sauce	

Änderungen / Changes

Bratkartoffeln / Roast Potatoes	€ 2,00
Kartoffelgratin / Gratin dauphinois 2	€ 3,00
Süßkartoffel-Pommes / sweet potato fries	€ 2,00



Für unsere kleinen Gäste / Kids Menu

Onkel Dagobert
Pommes Frites mit Ketchup und Majonaise ^{1,3}

French fries with tomato ketchup and majonaise

€ 3,50

Tante Daisy
Gebackene Hähnchennuggets mit Pommes Frites und Ketchup

Baked chicken nuggets with french fries and tomato ketchup

€ 8,50

Donald Duck
**Schweinesteak mit Gemüse, Sauce Hollandaise
und Kroketten**

Porksteak with vegetables, a sauce hollandaise and croquette potatoes

€ 9,50



Eis und Dessert / Ice Cream and Desserts

Wir bieten Ihnen folgende Eiscremes an:

We offer you four different kind of ice – cream:

Erdbeer (1), Vanille (1), Schokolade (1), Walnuss (1)

Strawberry, vanilla, chocolat, walnut

Jede Kugel / portion

€ 1,50

Portion Sahne / Cream, one portion

€ 0,50

Gemischtes Eis mit Sahne / Mixed – ice – cream with cream

€ 4,50

Vanille Eis mit warmer Schokoladensauce und Sahne

Vanilla Ice – cream with hot chocolat – sauce and cream

€ 6,50

Vanille Eis mit heißen Kirschen und Sahne

Vanilla Ice – cream with hot cherry and cream

€ 6,50

Mousse au chocolat mit Sahne (8)

Mousse au chocolat with cream

€ 6,50

Lava – Kuchen mit Vanille Eis 4

Lava – Cake with Vanilla Ice – cream

€ 6,50



Getränke

Biere vom Fass

Becks	0,3l	€ 3,00
Becks	0,5l	€ 4,30
Gilde Ratskeller	0,3l	€ 3,00
Gilde Ratskeller	0,5l	€ 4,30
Hasseröder dunkel	0,3l	€ 3,20
Hasseröder dunkel	0,5l	€ 4,50
Franziskaner Hefe	0,3l	€ 3,00
Franziskaner Hefe	0,5l	€ 4,30

Heiße Getränke

Kaffee		€ 2,30
Milchkaffee		€ 2,70
Cappuccino		€ 2,60
Latte Machiatto		€ 2,60
Espresso		€ 2,30
Doppelter Espresso		€ 3,60
Tee		€ 2,10
Schokolade		€ 3,10
Glühwein ⁵		€ 3,60

Biere aus der Flasche

Franziskaner Weizen Dunkel, Kristall, free, Blutorange / Zitrone	0,5l	€ 4,30
Becks alkoholfrei	0,33l	€ 3,30
Vitalmalz ¹	0,33l	€ 3,30
Becks Lemon	0,33l	€ 3,30
Becks Gold	0,33l	€ 3,30
Becks Ice	0,33l	€ 3,30

Erfrischungsgetränke

Mineralwasser	0,25l	€ 2,50
classic oder still		
Coca Cola ^{1,9}	0,2l	€ 2,90
Coca Cola light	0,2l	€ 2,90
^{1,2,9,11,12}		
Fanta ^{1,2,3}	0,2l	€ 2,90
Sprite ¹	0,2l	€ 2,90
Coca Cola, Fanta, Sprite	0,4l	€ 3,90
Fl. Wasser	0,75l Fl.	€ 6,50
classic oder still		
Cola Zero	0,2l	€ 3,00

Säfte

Saftschorle (2)	0,2l	€ 2,90
Saftschorle (2)	0,4l	€ 3,90
Granini Apfel	0,2l	€ 3,00
Granini Banane	0,2l	€ 3,00
Granini Orange	0,2l	€ 3,00
Granini Kirsch	0,2l	€ 3,00
Granini Cranberry	0,2l	€ 3,00
Granini Traubensaft	0,2l	€ 3,00
Granini Rhabarbersaft	0,2l	€ 3,00
Granini Maracujasaft	0,2l	€ 3,00
Granini Säfte	0,4l	€ 4,00

Schweppes

Ginger Ale ¹	0,2l	€ 3,00
Tonic Water ¹⁰	0,2l	€ 3,00
Bitter Lemon ¹⁰	0,2l	€ 3,00



Getränke

Liköre und Magenbitter

Fernet Branca	2cl	€ 3,50
Fernet Menta	2cl	€ 3,50
Jägermeister	2cl	€ 3,50
Amaretto	2cl	€ 3,50
Baileys	2cl	€ 3,50
Averna	2cl	€ 3,50
Sambuca	2cl	€ 3,50
Ouzo	2cl	€ 3,00
Wodka	2cl	€ 3,50
Ramazotti	2cl	€ 3,50
Malteser	2cl	€ 3,50
Linie Aquavit	2cl	€ 3,50
Fürst Bismark	2cl	€ 3,50
Jubi Aquavit	2cl	€ 3,50
Grappa	2cl	€ 4,00

Cognac

Hennessy	2cl	€ 5,00
Remy Martin	2cl	€ 5,50

Digestifs

von Prinz

Alte Kirsche	42%	2cl	€ 5,00
Waldhimbeerbrand	42%	2cl	€ 5,00
Marillenbrand	42%	2cl	€ 5,00
Ronner Williamsbirne	42%	2cl	€ 5,00

Aperitifs

Campari ^{1,10}	5cl	€ 4,50
Sherry Dry	5cl	€ 4,50
Sherry Medium	5cl	€ 4,50
Sherry Cream	5cl	€ 4,50
Martini Bianco	5cl	€ 4,50
Martini Rosso	5cl	€ 4,50
Martini Dry	5cl	€ 4,50
Aperol Spritz ^{1,10}		€ 7,50
Hugo		€ 7,50
Longdrink		€ 9,00
Lillet Wildberry		€ 7,50

Whiskey

Jim Beam	2cl	€ 5,00
Johnny Walker	2cl	€ 5,00
Chivas Regal	2cl	€ 6,50



- a = Glutenhaltiges Getreide**
- b = Krebstiere**
- c = Eier**
- d = Fische**
- e = Erdnüsse**
- f = Soja**
- g = Milch**
- h = Schalenfrüchte (Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse)**
- i = Sellerie**
- j = Senf**
- k = Sesamsamen**
- m = Schwefeldioxid und Sulfite**
- n = Lupinen**
- o = Weichtiere** = siehe Allergenkarte

- 1.) mit Farbstoff,**
- 2.) mit Konservierungstoff**
- 3.) mit Antioxydationsmittel**
- 4.) mit Geschmacksverstärker**
- 5.) geschwefelt**
- 6.) geschwärzt**
- 7.) mit Phosphat**
- 8.) mit Milcheiweiß**
- 9.) koffeinhaltig**
- 10.) chininhaltig**
- 11.) mit Süßungsmittel(n)**
- 12.) enthält eine Phenylalaninquelle**
- 13.) gewachst**