

Hausgemachte Suppen

Klare Rindfleisch-Brühe	5,40 €
mit Markklößchen, Fleischwürfeln und Gemüsestreifen	
Feine Currycremesuppe	5,80 €
mit gerösteten Putenfleischstreifen	
Delikate Zwiebelsuppe „französische Art“	6,20 €
mit Croûtons und Käse überbacken	
Goulaschsuppe „ungarisch“	7,50 €
nach original ungarischem Rezept gekocht, nur bestes Rindfleisch, aber pikant scharf gewürzt	

Vorspeisen

Kleiner gemischter Vorspeisen-Salat	6,50 €
in Sauce Vinaigrette oder im Joghurtdressing ⁵	
Sechs Weinberg-Schnecken	8,80 €
mit hausgemachter Kräuterbutter überschmolzen und Baguette	
Carpaccio	13,50 €
marinierte, hauchdünne rohe Rinderfiletscheiben, geraspelter Parmesankäse, kleines Salatbouquet mit Balsamicoessig, Baguette	
Gebratene frische Austernpilze	9,80 €
in Oliven-Knoblauch-Öl, Weißbrot (auf Wunsch auch ohne Knoblauch)	

Leckeres aus der „Kalten Küche“

Großer gemischter Salat der Saison 9,80 €
in Joghurtdressing⁴, garniert mit Käse⁵-Streifen, Weißbrot

Frischer Salat „Art des Hauses“ 12,80 €
bunte Salate serviert mit warmen Putenfleischstreifen, gewürzt mit Curry, Rosinen⁷, Mandeln und Zwiebelwürfeln in Joghurtdressing⁴, Weißbrot

Champignonsalat aus frischen Zutaten 12,50 €
in Olivenöl und Balsamicoessig mariniert, mit Oliven, Tomaten, Zwiebeln und Mozzarellakäse^{5,7} schmackhaft zubereitet, Weißbrot und Butter

„Gourmet-Salat“ 14,50 €
bunte Salate in Essig-Öl-Dressing^{5,7}, kleine Frühlingsrolle, Chilisoße, garniert mit Melone, Parmaschinken, Fetakäse und Räucherlachs, Brot und Butter

Hausgemachter Fleischkäsesalat „Schweizer Art“
feine Wurst- und Käsestreifen mit Gurken- und Zwiebelwürfeln, mit Brot und Butter 10,80 €
delikat mit Essig-Öl-Dressing^{4,5} mariniert oder Bratkartoffeln

Matjestopf - im Hause selbst eingelegt 10,80 €
milde Matjesfilets mit Äpfeln, Zwiebeln und Gürkchen in Joghurt-Sahnedressing⁵ mit Brot, Salzkartoffeln oder Bratkartoffeln

Räucherlachsscheiben 14,50 €
am Salatbouquet mit Honig-Senf-Soße⁵, dazu Toast und Butter

Fleisch-Spezialitäten

Zarte Medaillons vom Schweinefilet

18,20 €

überzogen mit gebratenen, frischen Austernpilzen und Champignons in Speck-Zwiebel-Rahm, dazu Kroketten und gemischter Salat^{4,5}

Zarte „Wiener“ Kalbsschnitzel

23,50 €

paniert, in der Pfanne in steigender Butter gebraten, dazu Erbsen-Möhren-Gemüse, zerlassene Butter und Salzkartoffeln

Geschnetzeltes vom Schweinerücken

15,50 €

nach „Zuger Art“ mit frischen Champignons in Rieslingsahne zubereitet, serviert mit Röstinchen und buntem Salat der Saison in Joghurtdressing^{5,6}

Dickes, paniertes Schweinerückenschnitzel

16,80 €

serviert mit Champignons in Rahm, Pfeffersoße, Bratkartoffeln und gemischtem Salat⁵ in Joghurtdressing

Internationale Spezialitäten

Hüftsteak vom argent. Angus-Rind „feurig“ 25,50 €
mit dreierlei Pfeffer (rosa, grün und schwarz),
dazu Pommes frites und gemischter Salat der Saison in Joghurtdressing⁵

Rumpsteak vom argent. Angus-Rind „Ratsherren-Art“ 27,50 €
garniert mit Schmorzwiebeln und Kräuterbutter,
dazu Pommes frites und gemischter Salat⁵

„Fleisch pur“ 38,00 €
350g aus dem Kernstück des argentinischen Roastbeefs, hoch geschnitten,
nach Wunsch gebraten, dazu Kräuterbutter und Salat⁵

RATSKELLER-PFANNE

drei verschiedene zarte Medaillons
(vom Rind, Schwein und Pute)
in leichter Pfeffer- und Champignon-Rahmsoße,
dazu Bratkartoffeln und buntes Gemüse

18,20 €

Geflügel und andere Köstlichkeiten

Frische Geflügelleber

14,80 €

in der Pfanne mit frischen Champignons gebraten
und in Sherrysahne serviert, dazu Reis und gemischter Salat⁵

Putengeschnetzeltes in Currysahne

14,80 €

leicht und mager mit warmen Früchten, in milder Curryrahmsauce serviert,
dazu gemischter Salat in Sauce Vinaigrette⁵ und Reis

„Wiener Tafelspitz“

14,20 €

mageres, gekochtes Rindfleisch mit Meerrettichsauce⁷,
bunter Gemüsebeilage und Petersilienkartoffeln

als Seniorenteller **11,50 €**

Zarte Putenbrust-Medaillons

14,50 €

in Butter und Eihülle gebraten,
serviert mit Champignons in Rahm, Salzkartoffeln
und gemischtem Salat in Joghurtdressing^{5,6}

als Seniorenteller **11,50 €**

Aus Neptuns Reich

Grätenfreies Schollenfilet

15,50 €

paniert, in Butter gebraten, serviert mit hausgemachter Remouladensoße, Salzkartoffeln, bunter Salat in Joghurtdressing⁵

Feine Filets vom Bodensee-Felchen

16,20 €

in der Pfanne mit Butter gebraten, serviert mit zerlassener Butter, Petersilienkartoffeln und buntem Salat der Saison⁵

Seelachsfilet ohne Gräten

17,50 €

in Ei gebraten, indische Art nach einem Rezept von „Naga Fakir“, serviert in süß-scharfer Currysoße, dazu gebratene Ananas-Scheibe, Mango-Chutney, Reis und bunter Salat⁵

*Wenn Sie von den oben angeführten Fischspezialitäten
eine etwas kleinere Portion wünschen, sagen Sie dieses bitte der Bedienung.
Der Preis reduziert sich dann um **2,50 €***

Leckerer vom Lamm

Geschmorte Lammhaxe 20,00 €
angerichtet im Gemüsebett,
leicht tomatierte Lammsauce und Rahmkartoffeln

Zarter Lamm-Spieß 24,50 €
in Olivenöl rosa gebraten, serviert auf tomatiertem Pfannengemüse,
dazu Grilltomate, hausgemachte Kräuterbutter und Bratkartoffeln

Nicht nur für Vegetarier

Frische rote Bandnudeln 14,50 €
mit tomatiertem Olivenöl,
frischen Champignons und Babyspinat angeschwenkt,
mit Gouda überbacken, dazu bunter Salat in Sauce Vinaigrette

Für eine weitere vegetarische Alternative sprechen Sie bitte das Serviceteam an.

Schmackhafte Beilagen

Kräuterbutter 2,50 €
Sauce „Hollandaise“ 3,00 €
Portion Schmorzwiebeln 4,00 €
Frischer Kartoffelrösti 6,50 €