

## Hausgemachte Suppen

<b>Klare Rindfleisch-Brühe</b>	<b>4,90 €</b>
mit Markklößchen, Fleischwürfeln und Gemüsestreifen	
<b>Feine Currycremesuppe</b>	<b>5,20 €</b>
mit gerösteten Putenfleischstreifen	
<b>Delikate Zwiebelsuppe „französische Art“</b>	<b>5,60 €</b>
mit Croûtons und Käse überbacken	
<b>Goulaschsuppe „ungarisch“</b>	<b>6,80 €</b>
nach original ungarischem Rezept gekocht, nur bestes Rindfleisch, aber pikant scharf gewürzt	

## Vorspeisen

<b>Kleiner gemischter Vorspeisen-Salat</b>	<b>5,50 €</b>
in Sauce Vinaigrette oder im Joghurtdressing <sup>5</sup>	
<b>Sechs Weinberg-Schnecken</b>	<b>7,80 €</b>
mit hausgemachter Kräuterbutter überschmolzen und Baguette	
<b>Carpaccio</b>	<b>11,50 €</b>
marinierte, hauchdünne rohe Rinderfiletscheiben, geraspelter Parmesankäse, kleines Salatbouquet mit Balsamicoessig, Baguette	
<b>Gebratene frische Austernpilze</b>	<b>8,30 €</b>
in Oliven-Knoblauch-Öl, Weißbrot (auf Wunsch auch ohne Knoblauch)	

## Leckeres aus der „Kalten Küche“

**Großer gemischter Salat der Saison** 8,20 €  
in Joghurtdressing<sup>4</sup>, garniert mit Käse<sup>5</sup>-Streifen, Weißbrot

**Frischer Salat „Art des Hauses“** 10,80 €  
bunte Salate serviert mit warmen Putenfleischstreifen, gewürzt mit Curry,  
Rosinen<sup>7</sup>, Mandeln und Zwiebelwürfeln in Joghurtdressing<sup>4</sup>, Weißbrot

**Champignonsalat aus frischen Zutaten** 10,50 €  
in Olivenöl und Balsamicoessig mariniert, mit Oliven,  
Tomaten, Zwiebeln und Mozzarellakäse<sup>5,7</sup>  
schmackhaft zubereitet, Weißbrot und Butter

**„Gourmet-Salat“** 12,50 €  
bunte Salate in Essig-Öl-Dressing<sup>5,7</sup>, 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 9,80 €  
delikat mit Essig-Öl-Dressing<sup>4,5</sup> mariniert oder Bratkartoffeln

**Matjestopf - im Hause selbst eingelegt** 9,80 €  
milde Matjesfilets mit Äpfeln, Zwiebeln und  
Gürkchen in Joghurt-Sahnedressing<sup>5</sup> mit Brot, Salzkartoffeln  
oder Bratkartoffeln

**Räucherlachsscheiben** 12,50 €  
am Salatbouquet mit Honig-Senf-Soße<sup>5</sup>,  
dazu Toast und Butter

## Fleisch-Spezialitäten

### **Zarte Medaillons vom Schweinefilet**

**16,80 €**

überzogen mit gebratenen, frischen Austernpilzen und Champignons in Speck-Zwiebel-Rahm, dazu Kroketten und gemischter Salat<sup>4,5</sup>

### **Zarte „Wiener“ Kalbsschnitzel**

**20,50 €**

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

### **Geschnetzeltes vom Schweinerücken**

**13,50 €**

nach „Zuger Art“ mit frischen Champignons in Rieslingsahne zubereitet, serviert mit Röstinchen und buntem Salat der Saison in Joghurtdressing<sup>5,6</sup>

### **Dickes, paniertes Schweinerückenschnitzel**

**15,80 €**

serviert mit Champignons in Rahm, Pfeffersoße, Bratkartoffeln und gemischtem Salat<sup>5</sup> in Joghurtdressing

## Internationale Spezialitäten

**Hüftsteak vom argent. Angus-Rind „feurig“** 23,50 €  
mit dreierlei Pfeffer (rosa, grün und schwarz),  
dazu Pommes frites und gemischter Salat der Saison in Joghurtdressing<sup>5</sup>

**Rumpsteak vom argent. Angus-Rind „Ratsherren-Art“** 24,50 €  
garniert mit Schmorzwiebeln und Kräuterbutter,  
dazu Pommes frites und gemischter Salat<sup>5</sup>

**„Fleisch pur“** 36,00 €  
350g aus dem Kernstück des argentinischen Roastbeefs, hoch geschnitten,  
nach Wunsch gebraten, dazu Kräuterbutter und Salat<sup>5</sup>



### **RATSKELLER-PFANNE**

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

**16,80 €**

## Geflügel und andere Köstlichkeiten

### ***Frische Geflügelleber***

**13,80 €**

in der Pfanne mit frischen Champignons gebraten  
und in Sherrysahne serviert, dazu Reis und gemischter Salat<sup>5</sup>

### ***Putengeschnetzeltes in Currysahne***

**13,80 €**

leicht und mager mit warmen Früchten, in milder Curryrahmsauce serviert,  
dazu gemischter Salat in Sauce Vinaigrette<sup>5</sup> und Reis

### ***„Wiener Tafelspitz“***

**13,20 €**

mageres, gekochtes Rindfleisch mit Meerrettichsauce<sup>7</sup>,  
bunter Gemüsebeilage und Petersilienkartoffeln

als Seniorenteller **10,50 €**

### ***Zarte Putenbrust-Medaillons***

**13,50 €**

in Butter und Eihülle gebraten,  
serviert mit Champignons in Rahm, Salzkartoffeln  
und gemischtem Salat in Joghurtdressing<sup>5,6</sup>

als Seniorenteller **10,50 €**

## Aus Neptuns Reich

### **Grätenfreies Schollenfilet**

**14,50 €**

paniert, in Butter gebraten, serviert mit hausgemachter Remouladensoße, Salzkartoffeln, bunter Salat in Joghurtdressing<sup>5</sup>

### **Feine Filets vom Bodensee-Felchen**

**15,20 €**

in der Pfanne mit Butter gebraten, serviert mit zerlassener Butter, Petersilienkartoffeln und buntem Salat der Saison<sup>5</sup>

### **Seelachsfilet ohne Gräten**

**16,00 €**

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 Salat<sup>5</sup>

*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** 18,50 €  
angerichtet im Gemüsebett,  
leicht tomatierte Lamm sauce und Rahmkartoffeln

**Zarter Lamm-Spieß** 22,50 €  
in Olivenöl rosa gebraten, serviert auf tomatiertem Pfannengemüse,  
dazu Grilltomate, hausgemachte Kräuterbutter und Bratkartoffeln

## Nicht nur für Vegetarier

**Frische rote Bandnudeln** 12,50 €  
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** 1,50 €  
**Sauce „Hollandaise“** 2,50 €  
**Portion frische Bandnudeln** 2,50 €  
**Portion Schmorzwiebeln** 3,00 €  
**Frischer Kartoffelrösti** 4,00 €