

Hausgemachte Suppen

Klare Rindfleisch-Brühe mit Markklößchen, Fleischwürfeln und Gemüsestreifen	6,80€
Feine Currycremesuppe mit gerösteten Putenfleischstreifen	7,50 €
Delikate Zwiebelsuppe „französische Art“ mit Croûtons und Käse überbacken	7,80 €
Goulaschsuppe „ungarisch“ nach original ungarischem Rezept gekocht, nur bestes Rindfleisch, aber pikant scharf gewürzt	8,50€

Vorspeisen

Kleiner gemischter Vorspeisen-Salat in Sauce Vinaigrette oder im Joghurtdressing ⁵	7,50 €
Sechs Weinberg-Schnecken mit hausgemachter Kräuterbutter überschmolzen und Baguette	9,80 €
Carpaccio marinierte, hauchdünne rohe Rinderfiletscheiben, geraspelter Parmesankäse, kleines Salatbouquet mit Balsamicoessig, Baguette	14,50 €
Gebratene frische Austernpilze in Oliven-Knoblauch-Öl, Weißbrot (auf Wunsch auch ohne Knoblauch)	10,80 €

Leckeres aus der „Kalten Küche“

Großer gemischter Salat der Saison

in Joghurtdressing⁴, garniert mit Käse⁵-Streifen, Weißbrot

11,80 €

Frischer Salat „Art des Hauses“

bunte Salate serviert mit warmen Putenfleischstreifen, gewürzt mit Curry, Rosinen⁷, Mandeln und Zwiebelwürfeln in Joghurtdressing⁴, Weißbrot

13,80 €

Champignonsalat aus frischen Zutaten

in Olivenöl und Balsamicoessig mariniert, mit Oliven, Tomaten, Zwiebeln und Mozzarellakäse^{5,7} schmackhaft zubereitet, Weißbrot und Butter

13,80 €

„Gourmet-Salat“

bunte Salate in Essig-Öl-Dressing^{5,7}, kleine Frühlingsrolle, Chilisoße, garniert mit Melone, Parmaschinken, Fetakäse und Räucherlachs, Brot und Butter

16,50 €

Hausgemachter Fleischkäsesalat „Schweizer Art“

feine Wurst- und Käsestreifen mit Gurken- und Zwiebelwürfeln, delikat mit Essig-Öl-Dressing^{4,5} mariniert

mit Brot und Butter
oder Bratkartoffeln

12,80 €

Matjestopf - im Hause selbst eingelegt

milde Matjesfilets mit Äpfeln, Zwiebeln und Gürkchen in Joghurt-Sahnedressing⁵

mit Brot, Salzkartoffeln
oder Bratkartoffeln

12,80 €

Räucherlachsscheiben

am Salatbouquet mit Honig-Senf-Soße⁵, dazu Toast und Butter

16,80 €

Geflügel und andere Köstlichkeiten

Frische Geflügelleber

15,80 €

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

Putengeschnetzeltes in Currysahne

16,80 €

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

„Wiener Tafelspitz“

16,50 €

mageres, gekochtes Rindfleisch mit Meerrettichsauce⁷,
bunter Gemüsebeilage und Petersilienkartoffeln

als Seniorenteller **14,50 €**

Zarte Putenbrust-Medaillons

16,50 €

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

als Seniorenteller **14,50 €**

Aus Neptuns Reich

Grätenfreies Schollenfilet

17,80 €

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

Feines Forellenfilet

18,50 €

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

Grätenfreies Seelachsfilet

19,80 €

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 €

Fleisch-Spezialitäten

Zarte Medaillons vom Schweinefilet

20,50 €

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

Zarte „Wiener“ Kalbsschnitzel

25,50 €

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

Geschnetzeltes vom Schweinerücken

17,80 €

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

Dickes, paniertes Schweinerückenschnitzel

18,80 €

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

Internationale Spezialitäten

Hüftsteak vom argent. Angus-Rind „feurig“ 27,80 €
mit dreierlei Pfeffer (rosa, grün und schwarz),
dazu Pommes frites und gemischter Salat der Saison in Joghurtdressing⁵

Rumpsteak vom argent. Angus-Rind „Ratsherren-Art“ 29,80 €
garniert mit Schmorzwiebeln und Kräuterbutter,
dazu Pommes frites und gemischter Salat⁵

„Fleisch pur“ 39,80 €
350 g 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

21,80 €

Leckerer vom Lamm

Ofenfrisch Geschmorte Lammkeule

21,50 €

Portionsgerecht serviert an eigener Sauce, dazu Ratatouille Gemüse und Bratkartoffeln

Zarter Lamm-Spieß

25,50 €

in Olivenöl rosa gebraten, serviert auf tomatiertem Pfannengemüse, dazu Grilltomate, hausgemachte Kräuterbutter und Bratkartoffeln

Nicht nur für Vegetarier

Frische rote Bandnudeln

16,50 €

mit tomatiertem Olivenöl, frischen Champignons und Babyspinat an geschwenkt, mit Gouda überbacken, dazu bunter Salat in Sauce Vinaigrette

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

Schmackhafte Beilagen

Kräuterbutter

3,00 €

Sauce „Hollandaise“

3,50 €

Portion Schmorzwiebeln

5,00 €

Frischer Kartoffelrösti

8,00 €