

*Soups*  
**Suppen**

<b>Rinderbouillon</b>	5,30 €
<i>wahlweise mit Flädle</i>	
<i>Beef Tea</i>	
<i>optional with swabian pancake-slices</i>	
<b>Blumenkohlcremesuppe</b>	5,90 €
<i>Cauliflower cream soup</i>	
<b>Champignoncremesuppe</b>	5,90 €
<i>Champignon cream soup</i>	
<b>Gemüse-Rind Suppeneintopf</b>	6,90 €
<i>herzhaft, frisch zubereitet, solange Vorrat reicht</i>	
<i>Vegetable-Beef Soup Stew</i>	
<i>hearty, freshly prepared, while stocks last</i>	

*Salads*  
**Salate**

*italienisches Dressing<sup>g/f</sup> / Haus-French Dressing<sup>a/f</sup> / Apfel-Senf-Vinaigrette<sup>g/f</sup>*  
*italian dressing / house-french dressing / apple-mustard vinaigrette*

<b>Grüner Salat</b> <i>Green salad</i>	4,90 €
<b>Gemischter Salat</b> <i>Mixed salad</i>	5,50 €
<b>Krautsalat</b>	5,90 €
<i>mit Karotten, Mayonnaise, Worcestershire Sauce, Essig, Salz und Pfeffer</i>	
<i>Coleslaw</i>	
<i>with carrots, mayonnaise, Worcestershire sauce, vinegar, salt and pepper</i>	
<b>Gekräuterter Tomaten-Zwiebel-Salat</b>	7,40 €
<i>Tomato salad with herbs and onions</i>	
<b>Caprese</b>	8,80 €
<i>Tomate und Mozzarella</i>	
<i>Tomato and mozzarella</i>	

Starters

## Vorspeisen

Zu allen Vorspeisen reichen wir Weißbrot

*All starters are served with white bread*

<b>Knoblauchbrot</b>	5,80 €
geröstetes Steinofenbaguette mit Kräuter/Knoblauch-Butter und Grilltomate	
<i>Garlic bread</i>	
<i>roasted stone oven baguette with herb-garlic butter and grilled tomato</i>	
<b>Shrimp Cocktail Chantal<sup>a/f</sup></b>	8,90 €
mit verschiedenen Früchten und Haus-Cocktailsauce	
<i>with various fruits and cocktail-sauce</i>	
<b>Carpaccio klein <i>small</i></b>	9,80 €
feines Rinderfilet handgeklopft! in Olivenöl und Balsamico mit Rucola und gehobeltem Parmesan	
<i>tender beef fillet hand knocked! in olive oil and balsamico with rucola and parmesan</i>	
<b>Carpaccio mittel <i>medium</i></b>	14,80 €
<b>Carpaccio gross <i>large</i></b>	18,80 €
<b>Shrimps in Knoblauchbutter überbacken</b>	10,80 €
<i>Baked shrimps in homemade garlic butter</i>	
<b>½ Dutzend Weinbergschnecken überbacken</b>	8,70 €
<i>Half a dozen baked snails</i>	
<b>Champignons überbacken</b>	7,90 €
mit einer durch Kräuter verfeinerten Hollandaise überbacken	
<i>Baked champignons</i>	
<i>with sauce hollandaise au gratin</i>	
<b>Ofenkäse</b>	8,50 €
mit Preiselbeeren und Feigensenf	
<i>Baked cheese</i>	
<i>with cranberries and fig mustard</i>	
<b>Hackfleischbällchen „Polpette“</b>	9,20 €
vom Rind, verfeinert mit Parmesan, Knoblauch und Petersilie und scharfe Salsa	
<i>Italian Meatballs</i>	
<i>of beef, refined with parmesan, garlic and parsley and hot salsa</i>	
<b>Maiskolben</b>	5,70 €
geschwenkt in hausgemachter Kräuterbutter	
<i>Corncob</i>	
<i>swung in homemade herb butter</i>	

# Steaks

## Zubereitungsarten *ways of preparation*

Bleu = kurz angebraten, roh und blutig

English = roher blutiger Kern

Medium rare = warmer roter Kern

Medium = rosa bis roter Kern

Medium well = rosa und fast durch

Well done = durch

Filetsteak lady's cut vom besten Stück des Rinds <i>taken from the best part of the beef</i>	ca. 170 gr	18,90 €
Filetsteak	ca. 230 gr	25,50 €
Filetsteak	ca. 300 gr	33,20 €
Filetsteak – Chateau Doppeltes Filet <i>Double fillet</i>	ca. 400 gr	44,20 €
Filetsteak – Chateau	ca. 500 gr	54,50 €
Filetsteak – Chateau	ca. 600 gr	64,50 €
Rumpsteak herzhaftes Steak am Rinderrücken, saftig gegrillt. <i>prime rib country style steak tenderly grilled.</i>	ca. 200 gr	18,20 €
Rumpsteak	ca. 300 gr	25,90 €
Rumpsteak	ca. 400 gr	34,50 €
T-Bone Steak (500 - 800 gr)	100 gr	7,50 €
Hochrückensteak Prime Rib stark marmoriert, weniger zart, jedoch kräftig-herzhaft im Geschmack <i>High roast beef</i> <i>heavily marbled, less tender, but vigorous-savory taste</i>	ca. 200 gr	15,90 €
Hochrückensteak Prime Rib <i>High roast beef</i>	ca. 300 gr	22,80 €
Hochrückensteak Prime Rib <i>High roast beef</i>	ca. 400 gr	29,50 €

Entrecôte	ca. 200 gr	18,50 €
<i>Zwischenrippenstück aus der Mitte des flachen Roastbeefs geschnitten</i>		
<i>Thick rib beef, cut from the middle of the flat beef</i>		
Entrecôte	ca. 300 gr	26,50 €
Rib Eye	ca. 400 gr	39,50 €
<i>Saftiges und herzhaftes Steak aus der Hochrippe mit einem Fettkern</i>		
<i>Juicy and hearty steak from the high rib with a fat core</i>		
Rib Eye	ca. 500 gr	49,00 €
Rib Eye	ca. 600 gr	58,00 €
Rinderspieß	ca. 200 gr	16,50 €
<i>Beef skewer</i>		
Rinderspieß	ca. 300 gr	22,50 €
<i>Beef skewer</i>		
Kalbssteak	ca. 230 gr	21,80 €
<i>Veal steak</i>		
Schweinelendchen	ca. 230 gr	16,90 €
<i>Pork loins</i>		
Schweinerückensteak	ca. 250 gr	15,80 €
<i>Pork sirloin steak</i>		
Lammfilet	ca. 230 gr	24,30 €
<i>Lamb fillet</i>		
Lammkoteletts	ca. 350 gr	17,80 €
<i>Lamb chops</i>		
Putensteak lady's cut	ca. 170 gr	13,90 €
<i>Turkey fillet steak</i>		
Putensteak	ca. 230 gr	15,90 €
<i>Turkey fillet steak</i>		
Putensteak	ca. 300 gr	18,80 €
<i>Turkey fillet steak</i>		

*Sauces*  
**Saucen**

Wählen Sie eine Sauce/Garnitur zu Ihrem Steak (inklusive)  
*Select a sauce/set for your steak (included)*

### Hausgemachte Kräuterbutter

ein gutes Stück Fleisch lässt sich wunderbar pur, oder mit Kräuterbutter genießen  
*Homemade herb butter*  
*a good piece of meat can be enjoyed wonderfully purely, or with herb-flavoured butter*

### Green Pepper

eine delikate Pfefferrahmsauce aus frischem Madagaskarpfeffer und vielen Kräutern  
*a delicious hot pepper cream sauce from fresh Madagascar pepper with a lot of herbs*

### Western Style

eine deftige Menge frischer, roher Knoblauch und dazu hausgemachte Kräuterbutter  
*a substantial amount of fresh, raw garlic served with homemade herb butter*

### Americano

in zerlassener Kräuterbutter geschwenkter Mais, abgerundet durch eine dunkle Sauce  
*in melted herb butter swung corn, complemented by a dark sauce*

### Champignon-Rahmsauce Exquisite

frische Champignons mit einer cremig schäumenden Sauce Hollandaise  
*fresh champignons with a creamy foamy Sauce Hollandaise*

### Sauce Béarnaise (Café de Paris)

aufgeschlagene Buttersauce mit geschmackvollen Kräutern und vielen Gewürzen  
*whipped butter sauce with tasty herbs and many spices*

### Sauce Hollandaise

aufgeschlagene Buttersauce mit frischen Eiern  
*whipped butter sauce with fresh eggs*

### Mexico

Rassig gewürzte Sauce mit Zwiebeln, Paprika, Kidneybohnen, Mais und etwas Hollandaise  
*Hot sauce with onions, bell pepper, kidney-beans and corn in a whipped butter sauce.*

### Hawaiian Curry

eingemachte Früchte in einer mit etwas Hollandaise verfeinerten Curryrahmsauce  
*potted fruits in a curry cream sauce refined with some hollandaise sauce*

### BBQ Sauce Chef Style<sup>a/f/g</sup>

mit Bourbon verfeinerte Barbecue-Sauce aus Honig, Worcestershiresauce, Kräuter, passierten Früchten, Senf, braunem Zucker, Ingwer, Selleriesalz ...  
*with bourbon refined barbecue sauce made of honey, Worcestershire sauce, herbs, passed fruits, mustard, brown sugar, ginger, celery salt ...*

Sie erhalten Ihre Sauce auf Wunsch separat  
*you will receive your sauce apart, if desired*

Side Orders  
**Beilagen**

Nur in Verbindung mit einem von Ihnen ausgesuchten Steak  
*Only in combination with your chosen Steak*

<b>Steakhouse Pommes Frites</b> grob geschnitzt <i>Steakhouse french-fries roughly carved</i>	4,90 €
<b>Potato Wedges</b> frittierte Kartoffelecken	4,90 €
<b>Grüne Bohnen</b> im Speckmantel <i>Green beans wrapped in bacon</i>	5,90 €
<b>Ofenkartoffel</b> mit Kräuterquark <i>Baked potato with sour cream</i>	5,20 €
<b>Spinat</b> mit Kräutern, Knoblauch, Butter, Salz und Pfeffer <i>Spinach with herbs, garlic, butter, salt and pepper</i>	5,50 €
<b>Süßkartoffel Pommes Frites</b> <i>Sweet potato fries</i>	5,80 €
<b>Spätzle</b> frisch gehobelt <i>Swabian noodles homemade</i>	5,00 €
<b>Kässpätzle</b> frisch gehobelt, mit geschmelzten Zwiebeln <i>Swabian cheese noodles homemade, with roasted onions</i>	6,20 €
<b>Bandnudeln</b> in Butter geschwenkt <i>Tagliatelle swung in butter</i>	4,50 €
<b>Kartoffelkroketten</b> <i>Croquettes</i>	4,90 €
<b>Basmati Reis</b> <i>Basmati rice</i>	4,50 €
<b>Broccoli</b> mit Sauce Hollandaise und Mandelsplitter <i>Broccoli with whipped butter sauce and almond sliver</i>	5,50 €
<b>Blumenkohl</b> mit Sauce Hollandaise und Mandelsplitter <i>Cauliflower with whipped butter sauce and almond sliver</i>	5,50 €
<b>Mini Rösti</b> nach Schweizer Art <i>Small fried potato cakes swiss style</i>	4,90 €
<b>Bratkartoffeln</b> <i>Roasted potatoes</i>	5,80 €
<b>Tagesgemüse</b> <i>Vegetable of the day</i>	5,20 €
<b>Hackfleischbällchen</b> Rind, Parmesan, Knoblauch, Petersilie, Salsa <i>Italian Meatballs beef, parmesan, garlic, parsley and hot salsa</i>	9,20 €
<b>Stampfkartoffeln</b> frisch gemacht <i>Mashed potatoes homemade</i>	6,50 €

Plate meals  
**Tellergerichte**

<b>Zürcher Kalbsrahmgeschnetzeltes</b>	22,80 €
in einer Champignon-Rahmsauce verfeinert mit Hollandaise, Mandeldecor und Rösti	
<i>Veal strips „Zurich“</i>	
<i>with champignon cream sauce refined with hollandaise, almond and swiss potato cakes</i>	
<b>Boef Stroganoff</b>	21,80 €
Filetgulasch von zarten Rinderspitzen, rosa gebraten, in einer rahmigen Sauce mit Essiggurken und Champignons, verfeinert mit Hollandaise, dazu Kroketten	
<i>Tender beef, roasted pink, in a creamy sauce with gherkins and champignons, refined with hollandaise, in addition croquettes</i>	
<b>Scaloppine</b>	19,90 €
fein geschnittene Rinderfiletscheiben auf Rucola mit gehobeltem Parmesan	
<i>thin slices of beef fillet on rucola with planed parmesan-cheese</i>	
<b>Tiffany's Grill Collection</b>	24,50 €
Rindsmedaillon, Lammkotelettes und Medaillon vom Schwein, zart gegrillt mit Kräuterbutter, gebratenem Speck, Grilltomate und Rösti	
<i>Beef medallion, lamb chops and pork medallion, tenderly grilled with herb butter, roasted bacon, grilled tomato and swiss fried potato cakes</i>	
<b>Mexikanischer Spieß vom Grill</b>	20,90 €
Zarte Rindfleischstücke mit einer scharf gewürzten Sauce und Wedges	
<i>Mexican skewer</i>	
<i>Tender cuts of beef with a spicy mexican sauce and wedges</i>	
<b>Putengeschnetzeltes</b>	17,80 €
mit Champignon-Rahmsauce, dazu Kroketten	
<i>Turkey chop</i>	
<i>with champignon cream sauce, served with croquettes</i>	
<b>Zwiebelrostbraten</b>	23,50 €
Vom besten Rindfleisch, mit geschmälzten Zwiebeln und Kässpätzle	
<i>Roastbeef with roasted onions</i>	
<i>Tender beef, roasted onions and swabian cheese noodles</i>	
<b>Filetsteak „Surf &amp; Turf“</b>	32,90 €
Filetsteak 200 gr., mit Garnelen auf Olivenölspiegel	
<i>fillet steak 200 gr., with prawns on olive oil mirror</i>	
<b>Buffalo Salat</b>	16,50 €
mit Rinderstreifen und italienisches Dressing <sup>a/g</sup>	
<i>Buffalo Salad</i>	
<i>with beef slices and italian dressing</i>	
<b>Feinschmeckersalat</b>	14,50 €
mit Putenstreifen und French Dressing <sup>a/f</sup>	
<i>Gourmet Salad</i>	
<i>with turkey-slices and french dressing</i>	

## Vegetarisch *Vegetarian*

<b>Salat Parisienne</b> mit gegrillten Champignons und Apfel-Senf-Vinaigrette <sup>g/f</sup> <i>Salad Parisienne</i> <i>with grilled champignons and apple-mustard vinaigrette</i>	12,50 €
<b>Salat mit Quarkkartoffel</b> Dressing nach Wahl <i>Salad with curd potato dressing at your choice</i>	13,50 €
<b>Gemüseplatte</b> mit Sauce Hollandaise <i>Vegetable platter</i> <i>with whipped butter sauce</i>	14,90 €

## Burger XL

Bestes südamerikanisches Rindfleisch im selbst gebackenen Burgerbrot.  
Dazu reichen wir eine Krautsalatgarnitur und Potato Dippers  
*The best South American beef in a home baked burger bread.*  
*Additionally a coleslaw garnish and potato dippers*

<b>Veggie Burger</b> Gemüsebratling auf Bohnenbasis, Essiggurke, Tomate, Eisbergsalat, Zwiebel und hausgemachter Dip <sup>g</sup> <i>vegetable patty on beans base, gherkin, tomato, iceberg lettuce,</i> <i>onion and homemade dip</i>	15,40 €
<b>Veggie Cheeseburger</b> Gemüsebratling auf Bohnenbasis, Cheddar, Essiggurke, Tomate, Eisbergsalat, Zwiebel und hausgemachter Dip <sup>g</sup> <i>vegetable patty on beans base, cheddar, gherkin, tomato,</i> <i>iceberg lettuce, onion and homemade dip</i>	16,40 €
<b>Hamburger</b> mit Essiggurke, Tomate, Eisbergsalat, Zwiebel und hausgemachtem Dip <i>with gherkin, tomato, iceberg lettuce, onion and homemade dip<sup>g</sup></i>	17,40 €
<b>Cheeseburger</b> Cheddar, Essiggurke, Tomate, Eisbergsalat, Zwiebel und hausgemachter Dip <i>cheddar, gherkin, tomato, iceberg lettuce, onion and homemade dip<sup>g</sup></i>	18,40 €
<b>Italy Burger</b> mit Parmesan, Knoblauch und Petersilie verfeinerter Bratling, Rucola, Parmesan, Tomate, Zwiebel und scharfer Salsa <i>beef patty refined with parmesan, garlic and parsley,</i> <i>rucola, parmesan, tomato, onion and hot salsa</i>	19,20 €
<b>Big T</b> Cheddar, Essiggurke, Tomate, Eisbergsalat, geschmelzte Zwiebel, Speck und hausgemachter BBQ-Dip <i>cheddar, gherkin, tomatoe, iceberg lettuce, roasted onion, bacon</i> <i>and homemade bbq-dip<sup>a/f/g</sup></i>	19,50 €



*Midnight snacks*  
**Mitternachts-Snacks**

<b>Knoblauchbrot</b> geröstetes Steinofenbaguette mit Kräuter/Knoblauch-Butter und Grilltomate <i>Garlic bread</i> <i>roasted stone oven baguette with herb-garlic butter and grilled tomato</i>	5,80 €
<b>Shrimps in Knoblauchbutter überbacken</b> <i>Baked shrimps in homemade garlic butter</i>	10,80 €
<b>½ Dutzend Weinbergschnecken überbacken</b> <i>Half a dozen baked snails</i>	8,70 €
<b>Champignons überbacken</b> mit einer durch Kräuter verfeinerten Hollandaise überbacken <i>Baked champignons</i> <i>with sauce hollandaise au gratin</i>	7,90 €
<b>Ofenkäse</b> mit Preiselbeeren und Feigensenf <i>Baked cheese</i> <i>with cranberries and fig mustard</i>	8,50 €
<b>Gemüse-Rind Suppeneintopf</b> herzhaft, frisch zubereitet, solange Vorrat reicht <i>Vegetable-Beef Soup Stew</i> <i>hearty, freshly prepared, while stocks last</i>	6,90 €
<b>Ofenkartoffel mit Kräuterquark</b> <i>Baked potato with sour cream</i>	5,20 €
<b>Hot Chili</b> mit Bohnen und Rindfleisch <i>with beans and beef</i>	7,90 €
<b>Hackfleischbällchen „Polpette“</b> vom Rind, verfeinert mit Parmesan, Knoblauch und Petersilie und scharfe Salsa <i>Italian Meatballs</i> <i>of beef, refined with parmesan, garlic and parsley and hot salsa</i>	9,20 €
<b>Carpaccio klein <i>small</i></b> feines Rinderfilet handgeklopft! in Olivenöl und Balsamico mit Rucola und gehobeltem Parmesan <i>tender beef fillet hand knocked! in olive oil and balsamico with rucola and parmesan</i>	9,80 €

Zu allen Snacks reichen wir Weißbrot  
*All snacks are served with white bread*Beer

# Desserts

<b>Vanille Eiskugel</b>	2,60 €
italienisches Vanilleeis aus der Manufaktur Gentile <i>Scoop of vanilla ice cream</i> <i>Italian vanilla ice cream by Gentile manufactory</i>	
<b>Affogato</b>	4,60 €
Vanille Eiskugel in Espresso <sup>kf</sup> <i>scoop of vanilla ice cream in espresso</i>	
<b>Crème Brûlée</b> hausgemacht <i>homemade</i>	8,90 €
<b>Apfelstrudel Wiener Art</b>	9,50 €
mit italienischem Vanilleeis aus der Manufaktur Gentile und Sahne <i>Apple strudel "Vienna"</i> <i>with Italian vanilla ice cream by Gentile manufactory and whipped cream</i>	
<b>Apfelküchle</b>	9,70 €
frisch gebacken mit italienischem Vanilleeis aus der Manufaktur Gentile und Sahne <i>Apple doughnut</i> <i>freshly baked with Italian vanilla ice cream by Gentile manufactory and whipped cream</i>	
<b>Panna Cotta</b>	5,90 €
hausgemacht mit Caramel-Sauce <i>homemade with caramel sauce</i>	
<b>Heiße Liebe</b>	7,80 €
Heiße Himbeeren auf italienischem Vanilleeis mit Schlagsahne und Mandelsplitter <i>"Hot Love"</i> <i>Hot raspberries on vanilla ice by Gentile with whipped cream and almond sliver</i>	
<b>Coupe Dänemark</b>	7,80 €
Vanilleeis aus der Manufaktur Gentile mit heisser Schokoladensauce und Sahne <i>Coupe Danmark</i> <i>vanilla ice by Gentile manufactory with warm chocolate sauce and whipped cream</i>	
<b>Pfirsich Melba</b>	7,80 €
eingemachter Pfirsich auf Vanilleeis aus der Manufaktur Gentile mit frischer Himbeersauce <i>Peach Melba</i> <i>canned peach on vanilla ice by Gentile manufactory with fresh raspberry sauce</i>	
<b>Früchtebecher</b>	7,80 €
italienisches Vanilleeis mit Früchten und Eierlikör, dazu Schlagsahne und Krokant <i>Fruit-Sundae</i> <i>vanilla ice by Gentile with fruits, egg liquor, whipped cream and nut brittle</i>	