



Suppen

Rindfleischsuppe

mit Gemüsesteifen und Kräutercelentine

4,50 €

Französische Zwiebelsuppe

mit Croutons und Käse überbacken

4,80 €

Klein und Fein

Altdeutscher Speckpfannekuchen

mit gemischtem Salat

8,80 €

„Vegane“

Kartoffel-Gemüsepfanne

7,50 €

Toast „Hawaii“

mit Schinken, Ananas und Käse überbacken

6,50 €

Gebackener Camembert

mit Preiselbeersahne, Obst, Baguette und Butter

8,50 €

„Senner Rösti“

*mit Rösti mit gek. Schinken, Champignons a la Creme
und Käse überbacken*

8,50 €



Salatteller

Salatteller „Natur“

7,50 €

*Salatteller „Vier Jahreszeiten“
mit Schinken, Käse, Ei und Thunfisch*

10,50 €

*Salatteller „Försterin“
mit geschmorten Pilzen*

10,50 €

*Salatteller „Sweet Chili“
mit gebratenen Pouladenbrustsreifen*

10,50 €

*Salatteller „Atlantik“
mit gebratenen Gambas in Knoblauch*

14,50 €

*Salatteller „Argentinia“
mit rosa gebratenem Roastbeef*

13,50 €

Zu allen Salattellern werden Baguette und Butter gereicht.

Wählen Sie aus folgenden Dressings:

Senf - Dill dressing oder Essig - Öl Dressing

Schnitzelspezialitäten

Schnitzel „Wiener Art“

10,50 €

Bauernschnitzel mit geschmorten Zwiebeln

11,50 €

Schnitzel mit Pfifferlingsauce

12,50 €

Schnitzel mit Pfeffersauce

12,50 €

Schnitzel mit Champignons à la crème

12,50 €

Schnitzel mit Sauce Bernaïsé

12,50 €

Schnitzel „Hawaiï“

mit Ananas und Curryrahmsauce

12,50 €

Schnitzel „Tessiner Art“

mit Tomaten und Käse überbacken

12,50 €

Schnitzel „à la Chef“

mit Thunfisch und Camembert überbacken

13,50 €

Zu allen Gerichten reichen wir einen kleinen Beilagensalat.

Pommes Frites oder Kroketten



Spezialitäten des Hauses

Schweinefiletmedaillons „à la Creme“
mit Champignons-Rahmsauce
Kartoffelkroketten und gemischtem Salat
15,50 €

Haustopf „Haus Berger“
Verschiedene Medallions und Saucen
Bratkartoffeln und Gemüse
17,50 €

Rumpsteak vom Angusrind
mit Kräuterbutter
Pommes Frites und gemischtem Salat
17,50 €

Rumpsteak „Strindberg“
mit Zwiebel-Senf-Kruste
Bratkartoffeln und gemischtem Salat
18,50 €

Rumpsteak „Pariser Art“
mit Pfefferrahmsauce
Pommes-Frites und gemischtem Salat
18,50 €

Lammkrone „Haushofmeiser“
mit Röstis und Speckböhnchen
24.50 €

Auf Wunsch Bratkartoffeln oder Gemüse



Fischspezialitäten

*Forelle „Kopenhagen“
mit gebratenen Mandeln
Petersilienkartoffeln und gemischtem Salat
14,50 €*

*Schollenfilet „Kieler Art“
mit Speck und Zwiebeln
Butterkartoffeln und gemischtem Salat
15,50 €*

*Gebrautes Zanderfilet
auf Mediterranem Gemüse
mit Kartoffelspalten
16,50 €*

*Rotbarschfilet
in Kräuterkruste
Butterkartoffeln und gemischtem Salat
17,50 €*

*Gambas Spezial
mit Knoblauch Kräuterbutter
mit Baguette und gemischtem Salatteller
24.50 €*



Dessert

Cup Dänemark
Vanilleeis
mit heißer Schokoladensauce und Sahne
4,50 €

Eisbecher „Heiße Liebe“
Vanilleeis
mit heißen Kirschen und Sahne
4,50 €

Eisbecher „Romantika“
Vanilleeis
mit Eierlikör und Sahne
4,50 €

Grand Manier Parfait
mit Sahne und Orange
4,50 €

Dessert der Woche
5,00 €

zu empfehlen

Kaffe -Espresso -Capuchino
Himbeer oder Birnengeist