

## *Vorspeisen*

*(Kalt)*

*Lachscarpaccio mit Parmesan*

6,90€

*Tomate und Mozzarella mit Basilikumöl*

5,90€

*Matjessalat mit Zwiebeln und Schwarzbrot*

6,90€

*Garnelen in Cocktailsauce*

9,90€

*Auswahl von div. Schinken und div. Käsesorten*

9,90€

*Grosse gem. Vorspeisenplatte für 2 Pers.*

13,90€

## *Vorspeisen*

*(Warm)*

*Überbackener Schafskäse mit Peperoni*

6,90€

*Gebackener Camembert mit Preiselbeeren*

6,90€

*Babycalamares mit Knoblauchsauce*

8,90€

*Gratinierte Jakobsmuscheln in der Schale*

11,90€

*Ganbas „Piri Piri“*

9,90€

*Grosse gem. Vorspeisenplatte für 2 Pers.*

16,90€

## *Suppen*

*Tomatencremesuppe mit Gin und Orangenfilets*

4,90€

*Lachscremesuppe mit Dill*

5,50€

*Fischsuppe „Bouillabaisse“*

5,90€

*Hummercremesuppe mit Garnelen*

6,90€

## *Salate*

*Großer gem. Salat mit Vinaigrette, wahlweise mit :*

*Hähnchenbruststreifen süß scharf 11,90€*

*5 Riesengarnelen 16,90€*

*Gebratene Fischfilets 11,90€*

*Schafskäse 8,90€*

## *Nudeln*

*Spaghetti mit Meeresfrüchten und Sherrytomaten*

*12,90€*

*Spaghetti mit frischem Thunfisch , Tomaten und Kapern*

*12,90€*

*Spaghetti mit Garnelen und Lauchzwiebeln*

*13,90€*

*Bandnudeln mit Räucherlachs in Rahm*

*12,90€*

*Bandnudeln mit Hähnchenbrust, Chourizo und Garnelen*

*15,90€*

## *Fisch*

*Fischragout mit Gemüse und Butterreis*

*11,90€*

*Rotbarschfilet mit Kräuterbutter und Bratkartoffeln*

*12,90€*

*Pangasiusfilet mit süß scharfer Sauce und Butterreis*

*12,90€*

*Thunfischsteak mit Rahmsauerkraut und Korbelsauce*

*15,90€*

*Lachsfilet mit Dijonsensauce und Kartoffeln*

*14,90€*

*Fischteller „ Zum Bruderhaus“*

*16,90€*

# Ganze Fische

- Forelle „Müllerin“ mit Salzkartoffeln*  
13,90€
- Dorade „Royal“ mit Kartoffeln und Gemüse aus dem Ofen*  
15,90€
- Loup de Mer mit Kartoffeln und Gemüse aus dem Ofen*  
16,90€

# Fleisch

- Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes frites*  
11,90€
- Schweinendchen mit frischen Pilzen in Rahm dazu Bratkartoffeln*  
14,90€
- Lammkoteletts mit Rotweinjus und Rosmarinkartoffeln*  
17,90€
- Rumpsteak(280gr) vom Grill mit Bratkartoffeln und Kräuterbutter*  
17,90€
- Rinderfiletspitzen „Stroganoff“ mit Bandnudeln*  
18,90€
- Schweinefiletgeschmetzeltes „Züricher Art“ mit Kartoffelkroketten*  
12,90€
- Kalbsleber „Berliner Art“ mit Kartoffelpüree*  
14,90€
- Szegediner Gulasch mit Salzkartoffeln*  
12,90€
- Ochsenbrust mit Meerrettichsauce und Salzkartoffeln*  
14,90€

# Dessert

- Gem. Eisbecher*  
3,50€
- Crème Caramel*  
4,90€
- Apfelstrudel mit Vanillesauce*  
5,90€
- Nusskuchen mit Vanilleeis und Sahne*  
5,90€
- Dessertplatte für 2 pers.*  
9,90€
- Zu allen Hauptgerichten servieren wir ein weitere Beilage ohne Aufpreis z.B.  
Gem. Salat – Broccoli – Spitzkohl – Spinat*

## Offene Weine

### Weiss

<i>Pinot Grigio Friuli aus Italien , jung und fruchtig</i>	0,2l	4,20 €
	0,5l	10,30 €
<i>Vaucluse Chardonnay aus Frankreich , trocken und blumig</i>	0,2l	4,60 €
	0,5l	11,30 €
<i>Kallfelz Riesling feinherb aus der Mosel , fruchtig und würzig</i>	0,2l	4,80 €
	0,5l	11,50 €
<i>Hauswein aus Portugal , leicht und trocken</i>	0,2l	3,60 €
	0,5l	8,60 €

### Rot

<i>Montepulciano d'Abruzzo DOC , Trocken , Robust, Samtig</i>	0,2l	3,90 €
	0,5l	9,50 €
<i>Merlot aus Südfrankreich , trocken und weich</i>	0,2l	4,30 €
	0,5l	10,50 €
<i>Portugieser Rotwein aus der Pfalz , leicht und fruchtig</i>	0,2l	4,60 €
	0,5l	11,30 €
<i>Hauswein aus Portugal , leicht und trocken</i>	0,2l	3,60 €
	0,5l	8,60 €

### Rose

<i>Portugieser Weissherbst aus der Pfalz , fruchtig und mild</i>	0,2l	4,50 €
	0,5l	11,10 €

### Vinho Verde

<i>Port. Vinho Verde , leicht und fruchtig ,</i>	0,2l	3,60 €
	0,5l	8,60 €

## Flaschen Weine

### Weiss

<i>Domaine Tariquet Colombar 2008 , leicht und intensiv</i>	0,75l	18,50 €
<i>Pinot Grigio Veneto IGT 2007 , ausdrucksvolles Bukett</i>	0,75l	20,50 €
<i>Kallfelz Riesling QBA Finesse 2007 , leicht und spritzig</i>	0,75l	24,50 €
<i>Weissburgunder Reichrat von Buhl 2008 trocken und frisch</i>	0,75l	26,50 €

### Rot

<i>Rioja tinto DOC"Aduna" 2007 , fruchtig und intensiv</i>	0,75l	18,50 €
<i>Zweigelt Ried Satzen 2007 , feinwürzig und molliger Körper</i>	0,75l	21,50 €
<i>Montepulciano d'Abruzzo 2006/07 vollfruchtig und geschmeidig</i>	0,75l	23,50 €
<i>Ahrweiler Spätburgunder QBA 2007 , trocken und kraftvoll</i>	0,75l	29,50 €

## Bier

Füchschen Alt	0,25l	1,80 €
Veltins Pils	0,25l	1,80 €
Erdinger Weizen	0,5l	4,00 €
Erdinger Alk. Frei	0,5l	4,00 €
Veltins Alk. Frei	0,33l	2,50 €

## Wasser

Apollinaris Classic	0,25l	2,00 €
Apollinaris Silence	0,25l	2,00 €
Apollinaris Classic	0,75l	4,90 €
Apollinaris Silence	0,75l	4,90 €

## Kaffee

Espresso		1,80 €
Kaffee		2,00 €
Cappuccino		2,20 €
Latte Machiatto		2,40 €
Milchkaffee		2,40 €
Espresso Machiatto		2,00 €
Kakao		2,00 €
Div. Tee		1,80 €

## Cognac/Brandy

Osborne 103	2cl	2,50 €
Vecchia Romagna	2cl	2,50 €
Asbach Uralt 8 jahre	2cl	3,00 €
Hennessy	2cl	4,50 €
Remy Martin	2cl	5,50 €

## Kräuter

Div. Fernet	2cl	2,20 €
Jägermeister	2cl	2,30 €
Killepitsch	2cl	2,50 €
Rammazzotti	4cl	4,50 €
Averna	4cl	4,50 €

## Alk. Frei

Coca cola	0,2l	2,00 €
Coca cola light	0,2l	2,00 €
Fanta	0,2l	2,00 €
Sprite	0,2l	2,00 €
Orangina	0,25l	2,80 €
Ginger Ale	0,2l	2,50 €
Tonic Water	0,2l	2,50 €
Bitter Lemon	0,2l	2,50 €

## Säfte

Pago Apfelsaft	0,2l	2,30 €
Pago Orangensaft	0,2l	2,30 €
Pago Ananassaft	0,2l	2,30 €
Pago Kirschsafft	0,2l	2,30 €
Pago "Kiba"	0,4l	4,50 €
Lift Apfelschorle	0,2l	2,00 €

## Grappa

Grappa Chardonay	2cl	2,50 €
Grappa di Prosecco	2cl	3,00 €
Grappa di Barolo	2cl	4,50 €

## Klare

Doppelkorn	2cl	2,00 €
Malteser Aquavit	2cl	2,50 €
Linie Aquavit	2cl	3,20 €
Moskovskaya	2cl	2,50 €
Tequilla	2cl	2,50 €

## Whisky

Johnnie Walker red	4cl	5,00 €
Jim Beam Bourbon	4cl	5,00 €
Glen Grant Malt	4cl	6,50 €
Chivas Regal Scotch	4cl	8,00 €

Gerne servieren wir auch Longdrinks  
Weitere Getränke auf anfrage

**z.B. Bacardi/Cola-Wodka/Lemon**  
5cl/0,2l ab 6,50€