

Tradition im Treppchen

Gulaschsuppe
mit Röggelchen
7,50

Reibekuchen
mit Apfelmus
6,80

Halver Hahn
mittelalter Gouda
mit Zwiebelringen und Röggelchen
7,20

Speckpfannkuchen mit Kopfsalat
9,90

Rosagebratenes Roastbeef
mit Bratkartoffeln und Remoulade
18,50

Rinderroulade nach Art des Hauses
mit Wirsing und Kartoffelpüree
17,50

Schweineschnitzel „Wiener Art“
mit Pommes frites und Salat
15,90

Sauce-Variationen nach Wahl: Jäger- oder Zigeunersauce
+2,50

Vorspeisen

Räucherlachs
mit Reibekuchen

14,90

Burrata Mozzarella-Tomate-Basilikum

12,90

Gebratener Ziegenkäse mit Pinienkernen und Honig

12,50

Suppen

Kartoffelsuppe
nach Art des Hauses

7,50

Fischsuppe
Edelfische, Gemüse, pikant

12,90

Salat

Großer Salatteller
mit Sprossen und Körner
10,50

Putenbruststreifen
auf saisonalen Salaten
14,50

Salatteller mit gebratenen Rindfleischstreifen
wahlweise Vinaigrette oder Sahnedressing
18,50

Empfehlung des Hauses

Gambas al Ajillo
Olivenöl, Knoblauch, Paprika, Chili, Zwiebeln geschmort in der
Cocotte serviert
24,90

Hauptspeisen

Züricher Kalbsgeschnetzeltes mit Champignons,
Rösti und Salat

21,50

Wiener Schnitzel vom Kalb
mit Bratkartoffeln und Salat

22,90

Treppchen Pfanne

Verschiedene Medaillons von Rind und Schwein
auf Wirsing, Champignons in Rahm und Bratkartoffeln

24,90

Steaks

Gegrilltes Rumpsteak 300 g

28,80

Gegrilltes Rumpsteak Lady's Cut

200 g

21,80

Gegrilltes Filetsteak 300 g

36,00

Zu den Steaks servieren wir wahlweise Pommes frites
oder Bratkartoffeln und gemischtem Salat

Nudeln

Käsespätzle mit Kopfsalat

12,50

Spaghetti all'Aglio olio

mit gebratenen Gambas, Knoblauch, Chili, Olivenöl

19,90

Dessert

Kaiserschmarrn wahlweise

mit Apfelstücken oder Rosinen, dazu Vanilleeis

10,80

Frische Beeren

mit Vanilleeis und grünem Pfeffer

9,50

Auswahl von Rohmilch-Käse

mit Früchtesenf

12,90

Eine Auflistung der Kennzeichnung über Zusatzstoffe und Allergene erhalten Sie auf Anfrage beim Personal.