ZURHEIDE
hotel restaurant bar

Suppen

FRANZÖSISCHE ZWIEBELSUPPE
mit Gruyère gratiniert 9,90

WALDPILZCRÈME
mit Cognacrahm 9,90

Vorspeisen

HAUSGEMACHTES RINDER-CARPACCIO
mit Trüffel-Tagliatelle aus eigener Herstellung 20,90

DUETT VON JAKOBSMUSCHEL UND GAMBA
an Knoblauchsauce mit Chorizo 21,90

GEBRATENE GÄNSELEBER
auf Brioche mit Portwein-Jus
dazu Birnen & Zwiebel-Chutney 19,90

WINTERLICHER FELDSALAT
mit hausgebeiztem Lachs dazu
Röstitaler und Kräuterschmand 19,90

ROTE-BETE-CARPACCIO MIT ZIEGENKÄSE
an Limetten-Vinaigrette dazu
Salatbouquet mit Walnüssen V 18,90

Gerichte für Kinder

bis 12 Jahre und nach dem Essen wartet noch ein Eis auf euch!

CHEESEBURGER
mit Tomaten & Gurken
dazu Pommes frites 14,90

KALBSSCHNITZEL ODER CHICKEN NUGGETS
mit Erbsen & Möhrchen
dazu Pommes frites 14,90

ZURHEIDE
hotel restaurant bar

Fisch

GEBRATENES LACHSFILET
an einer Krabben-Bisque mit grünem Spargel und Reis — 34,90

EDELFISCHPFANNE
Lachs | Zander | Seelachs | Gamba in Weißweinsauce dazu Spinat und Kartoffeln mit Apfel-Calvados gratiniert — 32,90

Rind

ARGENTINISCHES RUMPSTEAK
an Pfefferrahmsauce mit Zwiebel-Champignons und Pommes frites — 34,90

„CHATEAUBRIAND" 550 G AB 2 PERS.
mit Cognac am Tisch flambiert an Sauce Béarnaise und Pfefferrahmsauce dazu Gemüse und Beilagen nach Wahl — 49,90 p/P

„CHATEAUBRIAND SURF & TURF" 550 G AB 2 PERS.
mit Cognac am Tisch flambiert an Krabben-Bisque und Sauce Béarnaise dazu Gambas mit Gemüse und Beilagen nach Wahl — 59,90 p/P

Schnitzel

CORDON BLEU VOM KALB
gefüllt mit Serrano-Schinken und mittelaltem Gouda an Sauce Hollandaise dazu Salat und Bratkartoffeln — 29,90

„ORIGINAL WIENER"
Kalbsschnitzel mit Preiselbeeren dazu Salat und Pommes frites — 28,90

SCHWEINESCHNITZEL „BERNER ART"
mit Champignons, Sauce Béarnaise und Käse gratiniert dazu Salat und Pommes frites — 24,90

ZURHEIDE
hotel restaurant bar

Wild & Geflügel

CONFIT DE CANARD
an Orangensauce mit Rotkohl und Kartoffelgratin — 32,90

FASAN IM SPECKMANTEL
an Madeirasauce mit Spitzkohl und Serviettenknödel — 33,90

SALTIMBOCCA VOM KANINCHEN
an Portweinjus mit gebratenen Pilzen und Reis — 29,90

HIRSCHMEDAILLONS
unter einer Walnusskruste an Sauerkirschsauce mit Spitzkohl und Kartoffelgratin — 38,90

Fleisch

PARMA-SCHWEINEFILET
an Monschauer Senfsauce mit Speckbohnen und Kroketten — 29,90

RHEINISCHER SAUERBRATEN
mit Rotkohl und Serviettenknödeln — 25,90

GRATINIERTE FILETSPITZEN
vom Rind | Schwein | Kalb an Pfefferrahmsauce mit Gemüse und Kartoffeln unter einer Kräuterkruste gratiniert — 27,90

ROSA GEBRATENER LAMMRÜCKEN
unter einer Kräuterkruste mit Speckbohnen und Kartoffelgratin — 38,90

ZURHEIDE
hotel restaurant bar

Vegetarische Gerichte

GEMÜSE-RÖSTI
mit gebratenen Pilzen
und Kräuterschmand **V** 20,90

KÜRBIS-PFÄNNCHEN
dazu Spitzkohl und Kartoffeln mit
Gruyère gratiniert und Walnüssen **V** 21,90

WALNUSS-RAVIOLI
mit Gorgonzola **V** 20,90

TAGLIATELLE
aus eigener Herstellung
an Café-de-Paris-Sauce mit
grünem Spargel und Tomaten **V** 22,90

Desserts

AFFOGATO
Espresso mit Vanilleeis und Crumble 5,90

CRÈME BRÛLÉE
von der Tonkabohne mit Cointreau
am Tisch flambiert 9,90

HAUSGEMACHTER CHEESECAKE
mit karamellisierten Mandarinen
und Walnüssen 10,90

DAME BLANCHE
mit belgischer Callebaut-Schokolade 9,90

HEIDE-BECHER
Vanilleeis mit gesalzenen Nüssen
und Kaffeelikör 9,90

APFEL-MANDEL-SERVIETTENKNÖDEL
mit Vanilleeis 9,90

KÄSEPLATTE
mit Kirschholz geräuchert an
Feigensenf und Zwiebel-Chutney 12,90