

## Vorab

**Warmes Baguette** <sup>1,5,8,15</sup> 

mit Kräuter-Schmand-Töpfchen <sup>7</sup>

5,50 Euro

**Kleiner gebackener Hirtenkäse** <sup>1,3,5,7</sup> 

mit Ciabatta<sup>1</sup> serviert und Kräuter-Schmand-Töpfchen <sup>7</sup>

8,50 Euro

**Datteln im Speckmantel**

mit Kräuterbrot <sup>1</sup> und Dip <sup>7</sup>

8,90 Euro

**Pikante Garnelen**

Garnelen in der Schale gebraten in Knoblauch Chili, Öl dazu  
ofenfrisches Baguette<sup>1</sup>

12,50 Euro

## Süppchen

**Tomatensuppe** <sup>1, 7,9, 13</sup> 

mit ofenfrischen Ciabatta<sup>1</sup> serviert

6,90 Euro

## Salat-Bar

### **Kleiner Salat**

bunter Salat mit Tomate, Gurke und Hausdressing <sup>2, 3, 7, a</sup>  
6,50 Euro

### **Salat mit Hähnchenbrust**

knackige Salate mit Tomate, Gurke, Zwiebel und  
Hausdressing <sup>2, 3, 7, a</sup>  
18,50 Euro

### **Salat Haus Bieger**

Blattsalate an Himbeer-Vinaigrette <sup>2, 7, b</sup> mit Tomate, Gurke,  
gebratene Steakstreifen, geschmorte Zwiebeln und  
Champignons  
22,50 Euro

### **Griechischer Bauernsalat**

Tomaten, Gurken, Paprika in Balsamico-Olivenöl-Vinaigrette <sup>2,</sup>  
<sup>7, a, b</sup>, dazu Hirtenkäse <sup>7</sup>, Oliven <sup>b, i, n</sup> und Zwiebeln  
15,90 Euro

## Für unsere kleinen Gäste

### **Die Bieger-Kids-Box**

mit Chicken-Nuggets <sup>1, 5, 7, 8</sup>, Pommes frites, Getränk  
und einer kleinen Überraschung  
8,90 Euro

## Alles ohne Fleisch

### **Frische Tagliatelle** <sup>1, 3, 9</sup> **an Pesto Rosso** <sup>8</sup>

mit frischen Kräutern, buntem Gemüse und Kirschtomaten

17,90 Euro

### **Hausgemachte Spätzle** <sup>1, 3</sup>

mit Käse <sup>7, a, b</sup> gratiniert, dazu gebratene Champignons und

Zwiebeln, sowie Salat

17,90 Euro

### **Veggie-Burger** <sup>1, 5, 7, 8a</sup>

feiner Nuss-Gemüsebratling <sup>1, 3, 5, 7, 8, a</sup>

mit Blattsalat, Kraut <sup>13</sup>, Tomate, Gurke,

glasierte Zwiebeln, Sauce <sup>10, 13, b</sup>

dazu **Süßkartoffelpommes** und Dip <sup>7, a</sup>

17,90 Euro

### **Mediterraner Gemüseauflauf mit Käse** <sup>1, 7, a, b</sup>

17,90 Euro

### **Blattspinat auf Rösti**

Blattspinat mit geschmorten Zwiebeln und Knoblauch auf

Kartoffelrösti, mit Käse <sup>7, a, b</sup> gratiniert

15,90 Euro

## Frischer Fisch

### **Frischer Lachs auf bunter Tagliatelle** <sup>1, 3, 9</sup>

an Pesto Rosso mit Zucchini, Kirschtomate,  
Rucola und Parmesan

26,90 Euro

### **Frisches Zanderfilet**

mit Rieslingsauce <sup>1, 2, 4, 7, 9, 13</sup>

dazu Risotto <sup>7, 13</sup> und Salat

24,90 Euro

### **Drei Röllchen vom Räucherlachs**

gefüllt mit Kräuterschmand <sup>7</sup> auf Reibeküchlein,  
dazu Salat

18,90 Euro

### **Fisch-Duett**

Zander- und Lachsfilet mit Garnelen,

dazu Risotto <sup>7, 13</sup> und Salat

28,90 Euro

### **Ofenkartoffel mit Räucherlachs**

dazu Kräuterschmand <sup>7</sup> und Salatbouquet

17,90 Euro

## Burger<sup>1,5,8</sup>

### **American Rodeo Burger**<sup>1</sup>

mit saftigem Black Angus Rumpsteak,  
kross gebratenen Bacon und Käse<sup>7, a, b</sup> überbacken, auf  
knackigem Salat mit feuriger Salsasauce<sup>10, 13, b</sup> dazu  
Kartoffelchips und Dip<sup>7</sup>  
22,50 Euro

### **Chicken Burger**<sup>1</sup>

zarte Hähnchenbrust im Knuspermantel<sup>1, 3, 7</sup>  
auf knackigen Salaten und Kräuter-Quark-Dip<sup>7</sup>, dazu  
Kartoffelchips und Dip<sup>7</sup>  
19,90 Euro

### **Bieger Burger**<sup>1</sup>

mit saftigem Lachsfilet in Zitronenöl gebraten, aromatischen  
Strauchtomaten und Zwiebelringen auf knackigem Rucola,  
dazu Kartoffelchips und Dip<sup>7</sup>  
22,50 Euro

### **Beef Burger**<sup>1</sup>

Petit vom Black Angus  
(medium gebraten) mit Salat, geschmorrtten Zwiebeln, Gurke,  
Tomate und Burgersauce<sup>3, 7, 13</sup>, dazu Kartoffelchips und Dip<sup>7</sup>  
22,50 Euro

## Schnitzel & Co

### **Zisterzienserschnitzel** <sup>1, 3, 7</sup>

mit Tomaten, Zwiebeln, Speck,  
Sauce Hollandaise <sup>3, 6, 7, 9, b</sup> und Käse <sup>7, a, b</sup> überbacken,  
dazu Pommes frites und Salat  
23,50 Euro

### **Filetspitzen „Stroganoff“**

zarte Filetspitzen Black Angus in pikanter Sauce <sup>1, 4, 7, 9, 10, 11, 13</sup>  
mit Champignons, Gurkenstreifen und Zwiebeln,  
dazu servieren wir hausgemachte Rösti  
25,50 Euro

### **Champignon-Schnitzel**

Schweineschnitzel <sup>1, 3, 7</sup> mit gebratenen Champignons und  
Zwiebeln, dazu Pommes frites und Salat  
22,50 Euro

### **Klosterpfanne**

Schweinefilet in Champignon-Rahmsauce <sup>1, 7, 9, 13</sup>  
mit Bratkartoffeln und Speckbohnen  
24,50 Euro

### **Damenrösti**

Schweinefilet auf Kartoffelrösti,  
mit Pfirsichen, Sauce Hollandaise <sup>3, 6, 7, 9, b</sup> und Käse <sup>7, a, b</sup>  
überbacken  
24,50 Euro

### **Schlemmerrösti**

Schweinefilet auf Kartoffelrösti,  
mit Champignons, Zwiebeln, Sauce Hollandaise <sup>3, 6, 7, 9, b</sup> und  
Käse <sup>7, a, b</sup> überbacken  
24,50 Euro

### **Hähnchenkrüstchen**

Panierte Hähnchenbruststreifen <sup>1, 3, 7</sup> mit Sauce  
Hollandaise <sup>3, 6, 7, 9, b</sup>, Pommes frites und Salat  
19,90 Euro

### **Hähnchenbrustfilet überbacken**

Zartes Hähnchenbrustfilet mit in Rotwein geschmorten  
Zwiebeln, Tomaten und Mozzarella <sup>7</sup> überbacken,  
dazu Rosmarinkartoffeln und Kräuterschmand <sup>7</sup>  
20,90 Euro

### **Filetspitzen in Paprikarahm**

Zarte Filetspitzen vom Schwein in  
Paprikarahmsauce <sup>1, 7, 9, 13</sup>  
mit Kroketten <sup>7</sup> und Salat  
19,90 Euro

## Flammkuchen<sup>1,5,7</sup>

### **Flammkuchen Elsässer Art**

mit Kräuterschmand <sup>7</sup>, Speck-Zwiebeln-Lauch  
und etwas Emmentaler <sup>7, a, b</sup>

13,50 Euro

### **Flammkuchen mit Serranoschinken**

mit Kräuterschmand <sup>7</sup>, Cherrytomaten, Zwiebeln und  
Serranoschinken, Mozzarella <sup>7</sup> und Oliven <sup>b, i, n</sup>

16,90 Euro

### **Flammkuchen Diavolo**

mit Kräuterschmand <sup>7</sup>, Chorizo <sup>1</sup>, Paprika, Chili und Knoblauch,  
sowie etwas Emmentaler <sup>7, a, b</sup>

16,90 Euro

### **Flammkuchen Tonno**

mit Kräuterschmand <sup>7</sup>, Thunfisch<sup>4</sup>, Zwiebeln  
und etwas Emmentaler <sup>7, a, b</sup>

13,50 Euro

### **Flammkuchen Vegetarisch**

mit Kräuterschmand <sup>7</sup>, Paprika, Zucchini, Tomate,  
Champignons und etwas Emmentaler <sup>7, a, b</sup>

13,50 Euro

### **Flammkuchen Spinat**

mit Kräuterschmand <sup>7</sup>, Blattspinat, Zwiebeln und etwas  
Emmentaler <sup>7, a, b</sup>

13,50 Euro



## Vom Grill

### Grillplatte Bieger

Rindermedaillon vom Rumpsteak, Schweinefilet,  
Hähnchenbrustmedaillon, Bacon, Bohnenbündchen,  
Kräuterbutter <sup>7</sup>, Krautsalat <sup>13</sup>, rosa Pfeffersauce <sup>1,4,7,9,13</sup> und  
Kartoffelchips  
27,90 Euro

### Rumpsteak vom Black Angus (250g)

dazu gemischter Salat <sup>13</sup>, Kräuterbutter <sup>7</sup> und Pommes  
33,50 Euro

### Pfeffersteak vom Black Angus (250g)

mit Pfeffersauce <sup>1,4,7,9,13</sup>, Bratkartoffeln und Salat  
33,50 Euro

## Dessert

### Schokotörtchen<sup>3,5,6,7,8</sup>

auf Himbeerspiegel mit Früchten und einer Kugel Eis<sup>7</sup>  
8,50 Euro

### Schwedenbecher

Vanilleeis <sup>1,3,5,7,8</sup> mit Apfelmus, Eierlikör <sup>7,15</sup> und Sahne <sup>7</sup>  
8,50 Euro

### Amarenabecher<sup>3,5,6,7,8</sup>

mit Vanilleeis, Kirscheis<sup>3,5,6,7,8</sup> mit Amarenakirschen<sup>15</sup> und  
Sahne<sup>7</sup> 8,50 Euro

### Eis mit heißen Kirschen

drei Kugeln Vanilleeis<sup>3,5,6,7,8</sup>  
8,90 Euro

# Allergen

1. Glutenhaltiges Getreide
2. Krebstiere
3. Eier
4. Fisch
5. Erdnüsse
6. Soja
7. Milch
8. Schalenfrüchte
9. Sellerie
10. Senf
11. Sesamsamen
12. Lupine
13. Schwefeldioxid und Sulfit
14. Weichtiere
15. Alkohol

## Zusatzstoffe

a mit Konservierungsstoff

b mit Farbstoff

c mit Antioxidationsmittel

d mit Süßungsmittel Saccharin

e mit Süßungsmittel Cyclamat

f mit Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle

g mit Süßungsmittel Acesulfam

h mit Phosphat

i: geschwefelt

k: chininhaltig

l: koffeinhaltig, m: mit Geschmacksverstärker, n: geschwärzt, o: gewachst