

Vorab

Warmes Baguette ^{1,5,8,15} 

mit Kräuter-Schmand-Töpfchen ⁷

5,50 Euro

Kleiner gebackener Hirtenkäse ^{1,3,5,7} 

mit Ciabatta¹ serviert und Kräuter-Schmand-Töpfchen ⁷

8,50 Euro

Datteln im Speckmantel

mit Kräuterbrot ¹ und Dip ⁷

8,90 Euro

Pikante Garnelen

Garnelen in der Schale gebraten in Knoblauch Chili, Öl dazu
ofenfrisches Baguette¹

12,50 Euro

Süppchen

Tomatensuppe ^{1, 7,9, 13} 

mit ofenfrischen Ciabatta¹ serviert

6,90 Euro

Salat-Bar

Kleiner Salat

bunter Salat mit Tomate, Gurke und Hausdressing ^{2, 3, 7, a}
6,50 Euro

Salat mit Hähnchenbrust

knackige Salate mit Tomate, Gurke, Zwiebel und
Hausdressing^{2, 3, 7, a}
18,50 Euro

Salat Haus Bieger

Blattsalate an Himbeer-Vinaigrette ^{2, 7, b} mit Tomate, Gurke,
gebratene Steakstreifen, geschmorte Zwiebeln und
Champignons
22,50 Euro

Griechischer Bauernsalat

Tomaten, Gurken, Paprika in Balsamico-Olivenöl-Vinaigrette ^{2,}
^{7, a, b}, dazu Hirtenkäse ⁷, Oliven ^{b, i, n} und Zwiebeln
15,90 Euro

Für unsere kleinen Gäste

Die Bieger-Kids-Box

mit Chicken-Nuggets ^{1, 5, 7, 8}, Pommes frites, Getränk
und einer kleinen Überraschung
8,90 Euro

Alles ohne Fleisch

Frische Tagliatelle ^{1, 3, 9} an Pesto Rosso ⁸

mit frischen Kräutern, buntem Gemüse und Kirschtomaten
17,90 Euro

Hausgemachte Spätzle ^{1, 3}

mit Käse ^{7, a, b} gratiniert, dazu gebratene Champignons und
Zwiebeln, sowie Salat
17,90 Euro

Veggie-Burger ^{1, 5, 7, 8a}

feiner Nuss-Gemüsebratling ^{1, 3, 5, 7, 8, a}
mit Blattsalat, Kraut ¹³, Tomate, Gurke,
glasierte Zwiebeln, Sauce ^{10, 13, b}
dazu **Süßkartoffelpommes** und Dip ^{7, a}
17,90 Euro

Mediterraner Gemüseauflauf mit Käse ^{1, 7, a, b}

17,90 Euro

Blattspinat auf Rösti

Blattspinat mit geschmorten Zwiebeln und Knoblauch auf
Kartoffelrösti, mit Käse ^{7, a, b} gratiniert
15,90 Euro

Frischer Fisch

Frischer Lachs auf bunter Tagliatelle ^{1, 3, 9}
an Pesto Rosso mit Zucchini, Kirschtomate,
Rucola und Parmesan
26,90 Euro

Frisches Zanderfilet
mit Rieslingsauce ^{1, 2, 4, 7, 9, 13}
dazu Risotto ^{7, 13} und Salat
24,90 Euro

Drei Röllchen vom Räucherlachs
gefüllt mit Kräuterschmand ⁷ auf Reibeküchlein,
dazu Salat
18,90 Euro

Fisch-Duett
Zander- und Lachsfilet mit Garnelen,
dazu Risotto ^{7, 13} und Salat
28,90 Euro

Ofenkartoffel mit Räucherlachs
dazu Kräuterschmand ⁷ und Salatbouquet
17,90 Euro

Burger^{1,5,8}

American Rodeo Burger¹

mit saftigem Black Angus Rumpsteak,
kross gebratenen Bacon und Käse^{7, a, b} überbacken, auf
knackigem Salat mit feuriger Salsasauce^{10, 13, b} dazu
Kartoffelchips und Dip⁷
22,50 Euro

Chicken Burger¹

zarte Hähnchenbrust im Knuspermantel^{1, 3, 7}
auf knackigen Salaten und Kräuter-Quark-Dip⁷, dazu
Kartoffelchips und Dip⁷
19,90 Euro

Bieger Burger¹

mit saftigem Lachsfilet in Zitronenöl gebraten, aromatischen
Strauchtomaten und Zwiebelringen auf knackigem Rucola,
dazu Kartoffelchips und Dip⁷
22,50 Euro

Beef Burger¹

Petit vom Black Angus
(medium gebraten) mit Salat, geschmorrtten Zwiebeln, Gurke,
Tomate und Burgersauce^{3, 7, 13}, dazu Kartoffelchips und Dip⁷
22,50 Euro

Schnitzel & Co

Zisterzienserschnitzel ^{1, 3, 7}

mit Tomaten, Zwiebeln, Speck,
Sauce Hollandaise ^{3, 6, 7, 9, b} und Käse ^{7, a, b} überbacken,
dazu Pommes frites und Salat
23,50 Euro

Filetspitzen „Stroganoff“

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

Champignon-Schnitzel

Schweineschnitzel ^{1, 3, 7} mit gebratenen Champignons und
Zwiebeln, dazu Pommes frites und Salat
22,50 Euro

Klosterpfanne

Schweinefilet in Champignon-Rahmsauce ^{1, 7, 9, 13}
mit Bratkartoffeln und Speckbohnen
24,50 Euro

Damenrösti

Schweinefilet auf Kartoffelrösti,
mit Pfirsichen, Sauce Hollandaise ^{3, 6, 7, 9, b} und Käse ^{7, a, b}
überbacken
24,50 Euro

Schlemmerrösti

Schweinefilet auf Kartoffelrösti,
mit Champignons, Zwiebeln, Sauce Hollandaise ^{3, 6, 7, 9, b} und
Käse ^{7, a, b} überbacken
24,50 Euro

Hähnchenkrüstchen

Panierte Hähnchenbruststreifen ^{1, 3, 7} mit Sauce
Hollandaise ^{3, 6, 7, 9, b}, Pommes frites und Salat
19,90 Euro

Hähnchenbrustfilet überbacken

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

Filetspitzen in Paprikarahm

Zarte Filetspitzen vom Schwein in
Paprikarahmsauce ^{1, 7, 9, 13}
mit Kroketten ⁷ und Salat
19,90 Euro

Flammkuchen^{1,5,7}

Flammkuchen Elsässer Art

mit Kräuterschmand ⁷, Speck-Zwiebeln-Lauch
und etwas Emmentaler ^{7, a, b}

13,50 Euro

Flammkuchen mit Serranoschinken

mit Kräuterschmand ⁷, Cherrytomaten, Zwiebeln und
Serranoschinken, Mozzarella ⁷ und Oliven ^{b, i, n}

16,90 Euro

Flammkuchen Diavolo

mit Kräuterschmand ⁷, Chorizo ¹, Paprika, Chili und Knoblauch,
sowie etwas Emmentaler ^{7, a, b}

16,90 Euro

Flammkuchen Tonno

mit Kräuterschmand ⁷, Thunfisch⁴, Zwiebeln
und etwas Emmentaler ^{7, a, b}

13,50 Euro

Flammkuchen Vegetarisch

mit Kräuterschmand ⁷, Paprika, Zucchini, Tomate,
Champignons und etwas Emmentaler ^{7, a, b}

13,50 Euro

Flammkuchen Spinat

mit Kräuterschmand ⁷, Blattspinat, Zwiebeln und etwas
Emmentaler ^{7, a, b}

13,50 Euro

Vom Grill

Grillplatte Bieger

Rindermedaillon vom Rumpsteak, Schweinefilet,
Hähnchenbrustmedaillon, Bacon, Bohnenbündchen,
Kräuterbutter ⁷, Krautsalat ¹³, rosa Pfeffersauce ^{1,4,7,9,13} und
Kartoffelchips
27,90 Euro

Rumpsteak vom Black Angus (250g)

dazu gemischter Salat ¹³, Kräuterbutter ⁷ und Pommes
33,50 Euro

Pfeffersteak vom Black Angus (250g)

mit Pfeffersauce ^{1,4,7,9,13}, Bratkartoffeln und Salat
33,50 Euro

Dessert

Schokotörtchen^{3,5,6,7,8}

auf Himbeerspiegel mit Früchten und einer Kugel Eis⁷
8,50 Euro

Schwedenbecher

Vanilleeis ^{1,3,5,7,8} mit Apfelmus, Eierlikör ^{7,15} und Sahne ⁷
8,50 Euro

Amarenabecher^{3,5,6,7,8}

mit Vanilleeis, Kirscheis^{3,5,6,7,8} mit Amarenakirschen¹⁵ und
Sahne⁷ 8,50 Euro

Eis mit heißen Kirschen

drei Kugeln Vanilleeis^{3,5,6,7,8}
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 Sulfid
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