

Vorab

Warmes Baguette ^{1,5,8,15} 
mit Kräuter-Schmand-Töpfchen ⁷
4,50 Euro

Kleiner gebackener Hirtenkäse ^{1,3,5,7} 
mit Ciabatta¹ serviert und Kräuter-Schmand-Töpfchen ⁷
7,50 Euro

Datteln im Speckmantel
mit Kräuterbrot ¹ und Dip ⁷
7,90 Euro

Pikante Scampi
Scampi in der Schale gebraten in Knoblauch Chili, Öl
dazu ofenfrisches Baguette¹
10,90 Euro

Süppchen

Tomatensuppe ^{1,7,9,13} 
mit ofenfrischen Ciabatta¹ serviert
5,90 Euro

Salat-Bar

Beilagen Salat

bunter Salat mit Tomate, Gurke und Hausdressing ^{2, 3, 7, a}
5,50 Euro

Salat mit Hähnchenbrust

knackige Salate mit Tomate, Gurke, Zwiebel und
Hausdressing ^{2, 3, 7, a}
16,50 Euro

Salat Haus Bieger

Blattsalate an Himbeer-Vinaigrette ^{2, 7, b} mit Tomate,
Gurke, gebratene Steakstreifen, geschmorte Zwiebeln
und Champignons
19,90 Euro

Griechischer Bauernsalat

Tomaten, Gurken, Paprika in Balsamico-Olivenöl-
Vinaigrette ^{2, 7, a, b}, dazu Hirtenkäse ⁷, Oliven ^{b, i, n} und
Zwiebeln
13,90 Euro

Für unsere kleinen Gäste

Die Bieger-Kids-Box

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

Alles ohne Fleisch

Frische Tagliatelle ^{1, 3, 9} **an Pesto Rosso** ⁸
mit frischen Kräutern, buntem Gemüse und
Kirschtomaten
15,90 Euro

Hausgemachte Spätzle ^{1, 3}
mit Käse ^{7, a, b} gratiniert, dazu gebratene Champignons
und Zwiebeln, sowie Salat
15,90 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}
15,90 Euro

Mediterraner Gemüseauflauf mit Käse ^{1, 7, a, b}
15,90 Euro

Blattspinat auf Rösti
Blattspinat mit geschmorten Zwiebeln und Knoblauch
auf Kartoffelrösti, mit Käse ^{7, a, b} gratiniert
13,90 Euro

Frischer Fisch

Frischer Lachs auf bunter Tagliatelle ^{1, 3, 9}
an Pesto Rosso mit Zucchini, Kirschtomate,
Rucola und Parmesan
20,90 Euro

Frisches Zanderfilet
mit **Hummersauce** ^{1, 2, 4, 7, 9, 13}
dazu Risotto ^{7, 13} und Salat
21,90 Euro

Drei Röllchen vom Räucherlachs
gefüllt mit Kräuterschmand ⁷ auf Reibeküchlein,
dazu Salat
16,90 Euro

Fisch-Duett
Zander- und Lachsfilet mit Scampi,
dazu Risotto ^{7, 13} und Salat
23,90 Euro

Ofenkartoffel mit Räucherlachs
dazu Kräuterschmand ⁷ und Salatbouquet
15,90 Euro

Burger^{1,5,8}

American Rodeo Burger¹

mit saftigen Rodeohüftsteak, kross gebratenen Bacon und Käse^{7, a, b} überbacken, auf knackigen Salaten mit feuriger Salsasauce^{10, 13, b} dazu Kartoffelchips und Dip⁷
19,90 Euro

Chicken Burger¹

zarte Hähnchenbrust im Knuspermantel^{1, 3, 7} auf knackigen Salaten und Kräuter-Quark-Dip⁷, dazu Kartoffelchips und Dip⁷
17,90 Euro

Bieger Burger¹

mit saftigem Lachsfilet in Zitronenöl gebraten, aromatischen Strauchtomaten und Zwiebelringen auf knackigem Rucola, dazu Kartoffelchips und Dip⁷
19,90 Euro

Beef Burger¹

Petit vom Black Angus (medium gebraten) mit Salat, geschmorrtten Zwiebeln, Gurke, Tomate und Burgersauce^{3, 7, 13}, dazu Kartoffelchips und Dip⁷
19,90 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
19,90 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
21,90 Euro

Champignon-Schnitzel

Schweineschnitzel ^{1, 3, 7} mit gebratenen Champignons
und Zwiebeln, dazu Pommes frites und Salat
19,90 Euro

Klosterpfanne

Schweinefilet in Champignon-Rahmsauce ^{1, 7, 9, 13}
mit Bratkartoffeln und Speckbohnen
20,90 Euro

Damenrösti

Schweinefilet auf Kartoffelrösti,
mit Pfirsichen, Sauce Hollandaise ^{3, 6, 7, 9, b} und Käse ^{7, a, b}
überbacken
20,90 Euro

Schlemmerrösti

Schweinefilet auf Kartoffelrösti,
mit Champignons, Zwiebeln, Sauce Hollandaise ^{3, 6, 7, 9, b}
und Käse ^{7, a, b} überbacken
20,90 Euro

Hähnchenkrüstchen

Panierte Hähnchenbruststreifen ^{1, 3, 7} mit Sauce
Hollandaise ^{3, 6, 7, 9, b}, Pommes frites und Salat
17,90 Euro

Hähnchenbrustfilet überbacken

Zartes Hähnchenbrustfilet mit in Rotwein geschmorten
Zwiebeln, Tomaten und Mozzarella ⁷ überbacken,
dazu Rosmarinkartoffeln und Kräuterschmand ⁷
18,90 Euro

Filetspitzen in Paprikarahm

Zarte Filetspitzen vom Schwein in
Paprikarahmsauce ^{1, 7, 9, 13}
mit Kroketten ⁷ und Salat
17,90 Euro

Flammkuchen^{1,5,7}

Flammkuchen Elsässer Art

mit Kräuterschmand ⁷, Speck-Zwiebeln-Lauch
und etwas Emmentaler ^{7, a, b}
11,90 Euro

Flammkuchen mit Serranoschinken

mit Kräuterschmand ⁷, Cherrytomaten, Zwiebeln und
Serranoschinken, Mozzarella ⁷ und Oliven ^{b, i, n}
14,90 Euro

Flammkuchen Diavolo

mit Kräuterschmand ⁷, Chorizo ¹, Paprika, Chili und
Knoblauch, sowie etwas Emmentaler ^{7, a, b}
14,90 Euro

Flammkuchen Tonno

mit Kräuterschmand ⁷, Thunfisch⁴, Zwiebeln
und etwas Emmentaler ^{7, a, b}
11,90 Euro

Flammkuchen Vegetarisch

mit Kräuterschmand ⁷, Paprika, Zucchini, Tomate,
Champignons und etwas Emmentaler ^{7, a, b}
11,90 Euro

Flammkuchen Spinat

mit Kräuterschmand ⁷, Blattspinat, Zwiebeln und etwas
Emmentaler ^{7, a, b}
11,90 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
24,90 Euro

Rumpsteak vom Black Angus (250g)

dazu Krautsalat ¹³, Kräuterbutter ⁷ und Pommes frites
29,90 Euro

Pfeffersteak vom Black Angus (250g)

mit Pfeffersauce ^{1,4,7,9,13}, Bratkartoffeln und Salat
29,90 Euro

Dessert

Schokotörtchen^{3,5,6,7,8}

auf Himbeerspiegel mit Früchten und einer Kugel Eis
7,50 Euro

Schwedenbecher

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

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

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

Eis mit heißen Kirschen

drei Kugeln Vanilleeis^{3,5,6,7,8}
7,90 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