

# *Herzlich Willkommen*

*Hervorragende Speisen und Weine - das Beste ist uns gerade gut genug. Bei unseren Zutaten achten wir stets auf eine gleichbleibend hohe Qualität.*

*So pflegen wir einen engen Kontakt zu unseren Lieferanten. Uns ist es sehr wichtig zu wissen, was hinter den Produkten steckt.*

*Gemüse, Früchte und Salate kommen von der Firma Schwab aus dem Seeland*

*Unser Fleisch beziehen wir von der Metzgerei Lüthi & Portmann aus Deisswil  
Auserlesene Qualitätsware für hohe Ansprüche auf der Basis „Suisse Garantie“*

*Unser Dry Aged Beef stammt von Rindern aus dem Berner Oberland und wird während der mindestens 12 wöchigen Reifung besonders zart und geschmacksvoll*

## *Herkunftsbezeichnungen unseres Fleisches*

<i>Kalb</i> .....	<i>Schweiz</i>
<i>Schwein</i> .....	<i>Schweiz</i>
<i>Rind</i> .....	<i>Schweiz</i>
<i>Poulet</i> .....	<i>Schweiz</i>
<i>Hirsch</i> .....	<i>Neusseland</i>
<i>Rindsfilet aus Creekstone, Kansas</i> .....	<i>USA</i>
<i>Bison von Frontier Farms Fort Worth Texas</i> .....	<i>USA</i>
<i>Miyazaki Wagyu</i> .....	<i>Japan</i>

*Alle Preise verstehen sich inkl. Mehrwertsteuer*

*[www.klaus-steakhouse.ch](http://www.klaus-steakhouse.ch)*

## Speisekarte

### Suppen

<i>Bärlauchschaumsuppe mit Knoblauchcroûtons .....</i>	<i>9.50</i>
<i>Tomatencremesuppe.....</i>	<i>8.50</i>
<i>Spargelcremeusppe.....</i>	<i>8.50</i>

### Salate

<i>Grüner Salat.....</i>	<i>7.50</i>
<i>Gemischter Salat .....</i>	<i>9.50</i>
<i>Blattsalate mit Champignons und Speckwürfel.....</i>	<i>10.50</i>
<i>Frühlingsalat mit Spargeln an Vinaigrette .....</i>	<i>12.50</i>

### Vorspeisen

<i>6 Weinbergschnecken mit Knoblauch-Kräuterbutter gratiniert .....</i>	<i>12.50</i>
<i>Lachs Tartar à la Klaus</i>	
<i>mit Frisch- und Rauchlachs von Swiss Lachs Graubünden .....</i>	<i>19.50</i>
<i>Rauchlachs von Swiss Lachs Graubünden mit Toast und Butter .....</i>	<i>19.50</i>
<i>Beefsteak Tartar mit Toast und Butter .....</i>	<i>17.50/26.50</i>
<i>Terrine vom „Dry Aged Beef“ mit Morcheln .....</i>	<i>13.50/18.50</i>
<i>Rindscarpaccio vom „Dry Aged Beef“ mit Olivenöl aus Sizilien,</i>	
<i>und geraspelter Belper Knolle.....</i>	<i>18.50/24.50</i>
<i>Miyazaki Wagyu Beef Nr. 1 aus Japan 50 gr. am Tisch flambiert. ....</i>	<i>32.50</i>

## Hauptgang

<i>Spinatravioli an Käserahmsauce .....</i>	<i>19.50</i>
<i>Lachstranche von Swiss Lachs gebraten mit grünen Spargeln Sauce Hollandaise und Neuen Kartoffeln.....</i>	<i>42.50</i>
<i>Wiener - Schnitzel vom Kalb mit Bärner Frites .....</i>	<i>32.50</i>
<i>Kalbsgeschnetzeltes an Morchel-Spargelspitzenrahmsauce mit Reis.....</i>	<i>34.50</i>
<i>Piemonteser Rinds Entrecôte aus dem Emmental mit grünen Spargeln Sauce Hollandaise und Neuen Kartoffeln.....</i>	<i>45.50</i>
<i>Piemonteser Rindsfiletwürfel aus dem Emmental an Morchelrahmsauce mit Breiten Nudeln .....</i>	<i>45.50</i>

## Fleisch Spezialitäten vom Grill à la Klaus

<i>Piemonteser Rindsfilet 200 gr. aus dem Emmental.....</i>	<i>59.50</i>
<i>Premium Black Angus Rindsfilet 200gr. aus Creekstone, Kansas.....</i>	<i>59.50</i>
<i>Bison Filet 200gr. von Frontier Farms Fort Worth Texas .....</i>	<i>65.50</i>
<i>Miyazaki Wagyu Beef Nr. 1 aus Japan seit 2007 pro 100 gr. ....</i>	<i>65.00</i>
<i>Kalbskotelett 4 Wochen am Knochen gereift ca. 350 – 550 gr. ....pro 100 gr. ....</i>	<i>16.00</i>
<i>dazu servieren wir grüne Bohnen oder Ratatouille Gemüse und Bärner Frites oder Kartoffelstock Natur, Bärlauch oder Safran Grüne Spargeln .....</i>	<i>7.50</i>

## *„Dry Aged Beef“ am Knochen gereift mit Edelschimmel*

*Das trocken abgehangene Rindfleisch, liefert die besten Steaks der Welt.*

*Durch die mikrobiologische, enzymatische Reifung während 12 Wochen wird das Fleisch sehr zart und entwickelt so sein typisches, vorzügliches nussiges Aroma*

*Rib Eye on the Bone ca. 550 gr. – 750 gr. .... pro 100 gr. ....12.00*

*New York Striploin on the Bone ca. 500 gr. – 600 gr. pro 100 gr. ....14.00*

*T-Bone / Porterhouse ca. 550 gr. – 750 gr. .... pro 100 gr. ....16.00*

*dazu servieren wir grüne Bohnen und Neue Kartoffeln in Butter geschwenkt*

*Heisser Speckstein..... 150 / 250 / 400 gr.*

*Hirsch Entrecôte (NZ) ..... 3150 / 39.50 / 51.50*

*Rindsfilet Premium Black Angus (USA) ..... 44.50 / 54.50 / 69.50*

*Bison Entrecôte (USA) ..... 39.50 / 49.50 / 64.50*

*Bison Filet (USA) ..... 54.50 / 64.50 / 79.50*

*Garniert mit frischen Früchten und Cocktail-, Curry- und Knoblauch Sauce*

*Beilagen nach Wahl; Bärner Frites, Röstikroketten, Kroketten, Reis, Nudeln,*

*Ratatouille Gemüse ..... Fr. 5.50*

*Kräuterbutter, Knoblauchbutter ..... Fr. 3.50*

*Morchelrahmsauce ..... Fr. 7.50*

## *Käse von „Jumi“*

*Gut gereifte Weiss- und Blauschimmelkäse, Belper Knolle*

*sowie Weich- und Hartkäse*

*Käseteller ( 4 Sorten ) ..... Fr. 14.50*

*Käseteller ( 7 Sorten ) ..... Fr. 21.50*

*Grosser Käseteller ( 10 Sorten ) ..... Fr. 28.50*

## *Biere*

<i>Herrgöttli</i> .....	2 dl .....	3.50
<i>Stange</i> .....	3 dl .....	4.20
<i>Grosses Bier</i> .....	5 dl .....	5.80
<i>Flaschenbier</i> .....	5 dl .....	5.80
<i>Erdinger Weissbier , Urweisse, Dunkel oder Alkoholfrei</i> .....	5 dl .....	7.00

## *Aperitif*

<i>Kir</i> .....		5.50
<i>Lillet Blanc vive mit Tonic</i> .....		7.50
<i>Lillet Rougette mit Bitter Lemon</i> .....		8.50
<i>Lillet Rosé Royal mit Prosecco</i> .....		9.50
<i>Prosecco 1 dl</i> .....		7.50
<i>Campari (23% Vol., 4 cl)</i> .....		6.00
<i>Campari Orange (23% Vol., 4 cl)</i> .....		8.00
<i>Cynar (16.5% Vol., 4 cl)</i> .....		6.00
<i>Cynar Orange (16.5% Vol., 4 cl)</i> .....		8.00
<i>Martini weiss / rot (15% Vol., 4 cl)</i> .....		6.00
<i>Sherry "Tio Pepe" (15% Vol., 4 cl)</i> .....		6.00
<i>Pernod / Pastis (40% Vol., 4 cl)</i> .....		6.00

## *Bitter*

<i>Appenzeller (29% Vol., 4 cl)</i> .....		6.00
<i>Fernet Branca (40% Vol., 2 cl)</i> .....		5.00
<i>Ramazotti (30% Vol., 4cl)</i> .....		6.00
<i>Jägermeister (35% Vol., 2cl)</i> .....		5.00

## *Liköre*

<i>Grand Marnier (40% Vol., 2 cl)</i> .....		7.50
<i>Amaretto Disaronno (28% Vol., 2 cl)</i> .....		6.00
<i>Baileys (17% Vol., 4 cl)</i> .....		6.00

## *Schnäppli & Grappa*

<i>Calvados Morin (40% Vol., 2 cl)</i> .....	8.00
<i>Marc de Bourgogne Morin (40% Vol., 2 cl)</i> .....	6.00
<i>Vieille Prune Studer (41% Vol., 2 cl)</i> .....	8.00
<i>Vieille Poire Des Trois Rois (40% Vol., 2 cl)</i> .....	9.00
<i>Williams Morand (43% Vol., 2 cl)</i> .....	6.00
<i>Coing Morand (43% Vol., 2 cl)</i> .....	6.00
<i>Mirabelle Morand (43% Vol., 2 cl)</i> .....	6.00
<i>Kirsch (37,5% Vol., 2 cl)</i> .....	5.50
<i>Pflümlü (37,5% Vol., 2 cl)</i> .....	5.50
<i>Zwetschgen (37,5% Vol., 2 cl)</i> .....	4.00
<i>Kernobst (40% Vol., 2 cl)</i> .....	4.00
<i>Grappa Villa da Varda 10 Jahre im Barrique gereift</i> .....	11.50
<i>Grappa Villa da Varda Amarone 15 Jahre im Barrique gereift</i> .....	13.50
<i>Grappa Villa da Varda "Vibrazioni" 10 Jahre in Rottannenholz gereift ( Das einmalige Meisterstück )</i> .....	22.50

## *Cognac*

<i>Rémy Martin (40% Vol., 2 cl)</i> .....	9.00
<i>Biscuit (40% Vol., 2 cl)</i> .....	8.00
<i>Villa da Varda Brandy</i> .....	10.50

## *Whisky*

<i>Ballantines (40% Vol., 4 cl)</i> .....	9.00
<i>Jack Daniels (43% Vol., 4 cl)</i> .....	9.00
<i>Dallmore Single Irish Malt 12 (43% Vol., 4 cl)</i> .....	10.00
<i>Swiss Highland Single Malt Ice Label ( Auf dem Jungfrauoch gereift )</i> .....	15.50
<i>Swiss Highland Single Malt Classic ( Im Felsenkeller gereift )</i> .....	13.50
<i>Swiss Highland Single Malt Interlaken ( Im Felsenkeller gereift )</i> .....	10.50

## *Long Drinks*

<i>Gin Tonic</i> .....	10.50
<i>Bacardi Cola / Orange</i> .....	10.50
<i>Wodka Orange / Lemon</i> .....	10.50
<i>Whiskey Cola</i> .....	11.50

## *Mineral & Säfte*

<i>Mineral offen</i> .....	<i>2 dl</i> .....	<i>2.50</i>
<i>Mineral offen</i> .....	<i>3 dl</i> .....	<i>3.50</i>
<i>Mineral offen</i> .....	<i>5 dl</i> .....	<i>5.00</i>
<i>Süssmost / Schorle</i> .....	<i>2 dl</i> .....	<i>3.00</i>
<i>Süssmost / Schorle</i> .....	<i>3 dl</i> .....	<i>3.70</i>
<i>Süssmost / Schorle</i> .....	<i>5 dl</i> .....	<i>5.00</i>
<i>Ramseier Bügelmost</i> .....	<i>5 dl</i> .....	<i>6.50</i>
<i>Mineral Fläschli</i> .....	<i>3,3 dl</i> .....	<i>4.50</i>
<i>Mineral Flasche</i> .....	<i>5 dl</i> .....	<i>5.60</i>
<i>Mineral Flasche</i> .....	<i>1 l</i> .....	<i>9.00</i>
<i>Schweppes Tonic / Bitter Lemon</i> .....	<i>2 dl</i> .....	<i>4.50</i>
<i>Michel Tomaten-, Orangensaft</i> .....	<i>2 dl</i> .....	<i>4.50</i>
<i>Sanbitter</i> .....	<i>2 dl</i> .....	<i>4.50</i>

## *Alkoholfreie warme Getränke*

<i>Kaffee</i> .....	4.20
<i>Tee diverse</i> .....	4.20
<i>Schoggi oder Ovo</i> .....	4.20
<i>Cappuccino</i> .....	4.50
<i>Kaffee Melange</i> .....	5.00
<i>Schoggi- oder Ovo-Melange</i> .....	5.00
<i>Doppelter Espresso</i> .....	5.80
<i>Latte Macchiato</i> .....	5.00

## *Alkoholhaltige warme Getränke*

<i>Kaffee Fertig</i> .....	5.50
<i>Kaffee Luz</i> .....	5.50
<i>Coretto Grappa</i> .....	6.50
<i>Kaffee Baileys</i> .....	9.00
<i>Irish Coffee</i> .....	9.00
<i>Tee mit Rum</i> .....	8.00
<i>„Lumumba“</i> .....	9.00