

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

Speisekarte

Suppen

<i>Gazpacho Andalouse mit Knoblauchcroûtons</i>	9.50
<i>Tomatencremesuppe</i>	8.50
<i>Spargelcremeusppe</i>	8.50

Salate

<i>Grüner Salat</i>	7.50
<i>Gemischter Salat</i>	9.50
<i>„Haus Salat“ Blattsalate mit Champignons und Speckwürfel</i>	10.50
<i>Frühlingssalat mit Spargeln an Vinaigrette</i>	12.50

Vorspeisen

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

Hauptgang

<i>Tortellini Tri Colore 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>Kalbsgeschnetzelt 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"</i> <i>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