

---

## *FrISChe Pfifferlinge*

### *Kräuter- Crêpe*

*gefüllt mit frischen Pfifferlingen in feiner Rahmsoße  
dazu Salatbukett mit pikanter Balsamico- Creme  
11,50 €*

### *Sommer-Pasta*

*Bandnudeln, zubereitet mit getrockneter Tomate,  
frischen Pfifferlingen, Knoblauch, Cayenne- Pfeffer, Olivenöl  
und gegrillten Garnelen  
Portion 18,50 €*

### *Gegrilltes Rotbarschfilet*

*dazu frische Pfifferlinge in feiner Rahmsoße und Bandnudeln  
19,80 €*

### *Schweineschnitzel*

*mit gebratenen frischen Pfifferlingen  
dazu Salz- oder Bratkartoffeln  
18,30 €*

### *Schweinemedallions in Kräutereihülle*

*gebraten, dazu frische Pfifferlinge und Zwiebelbratkartoffeln  
18,80 €*

### *Geschmorter Wildschweinbraten*

*mit Wacholderrahmsoße und gebratenen frischen Pfifferlingen  
dazu Kartoffel- Mandelbällchen  
19,50 €*

### *Argentinisches Rinderhüftsteak (ca.250g)*

*mit rassisger Rotweinsoße, dazu frische gebratene Pfifferlinge  
und gebackene Kartoffeltaler  
21,50 €*



## **Vorspeisen und Kleinigkeiten**

### **Weinbergschnecken**

*im Haus mit Kräuterbutter, dazu frisches Baguette*

6,90 €

### **Ziegenweichkäse**

*angerichtet auf Tomatenscheiben*

*mariniert mit Basilikum in Olivenöl und Balsamico Creme<sup>(3,4)</sup>*

7,90 €

### **Serrano Schinken mit Honigmelone**

*dazu frisches Baguette*

7,60 €

### **Rösti mit hausgebeiztem Lachs**

*und Sahnemeerrettich <sup>(3)</sup>*

8,90 €

### **Antipasti- Platte**

*gegrillte Garnelen, Oliven, marinierte gefüllte Kirschpaprika,  
Serrano Schinken und frische Tomate mit Mozzarella, dazu Baguette*

*(1,2,3,4)*

8,80 €

**Informationen über Zutaten die Allergien  
auslösen können, finden Sie auf einer gesonderten Speisekarte**

## ***Suppen***

### ***Steinpilzbouillon***

*mit Wurzelgemüse und gefüllten Teigtaschen*

5,90 €

### ***Kürbis- Ingwersuppe***

*mit Kürbiskernöl und Gemüse- Crostini*

5,70 €

### ***Fisch- Soljanka***

*pikante Fischsuppe, zubereitet mit gedünstetem Fischfilet*

*Gewürzgurke, Tomate und Paprika*

*garniert mit Zitrone und Rahm*

6,30 €

## ***Frische Salate***

### ***Gartensalat***

*verschiedene frische Salate mit  
Mozzarella, Kirschtomaten und  
gebratener Hähnchenbrust in Käsekruste  
dazu Kräuter- Hausdressing*

*Portion 9,80 €*

*kleine Portion 7,80 €*

### ***Bunter Sommersalat***

*verschiedene frische Salate mit Honigmelone  
und Ziegenfrischkäse  
dazu Joghurt- Limonen- Dressing*

*Portion 9,80 €*

*kleine Portion 7,80 €*

### ***Salat Nordisch***

*verschiedene frische Salate mit  
hausgebeiztem Lachs und gegrillten Garnelen  
dazu Kräuter- Hausdressing*

*Portion 10,30 €*

*kleine Portion 8,30 €*

### ***kleiner frischer Salat***

*mit Croutons und Kräuter- Hausdressing*

*5,30 €*

## **Fischgerichte**

### ***Heilbutt Filet in Eihülle gebraten***

*dazu frische Champignons in Steinpilzrahmsoße  
und Petersilienkartoffeln*

*Portion 19,80 €*

*kleine Portion 17,80 €*

### ***Gegrilltes Rotbarsch Filet***

*dazu Ratatouille Gemüse und Basmatireis*

*Portion 18,80 €*

*kleine Portion 16,80 €*

### ***Gebratenes Fjordlachsfilet***

*mit Kräuterbutter und Blattspinat*

*als Beilage Basmatireis*

*Portion 19,80 €*

*kleine Portion 17,80 €*

### ***Gegrilltes Heilbutt Filet mit Limonen Kruste***

*dazu ein fruchtiges Ragout*

*von Krebschwänzen, Tomaten und Mango*

*als Beilage Bandnudeln*

*Portion 19,80 €*

*kleine Portion 17,80 €*

### ***Gegrillte Riesengarnelen***

*dazu Bandnudeln mit Tomatensalsa und Zucchini Spaghetti*

*Portion 22,50 €*

***Paniertes Schweineschnitzel***  
*mit grünen Bohnen und Zwiebelbratkartoffeln*

*15,80 €*

***Dompfaff-Burger***  
*aromatisches Rinderhacksteak*  
*vom Black Angus & Hereford- Rind (200g)*  
*zubereitet mit Remouladen- und Barbecue- Soße*  
*dazu pommes frites mit Mayonaise und Tomaten-Ketchup (5)*

*Portion 13,30 €*

*Portion ohne pommes frites 10,30 €*

***Hähnchenbrustfilet in Käsekruste***  
*gebraten, mit Madeirasoße und Broccoliröschen,*  
*dazu Berner Rösti (4)*

*Portion 15,80*

*kleine Portion 13,80 €*

***Gegrilltes Hähnchenbrustfilet***  
*mit Landschinken gefüllt*  
*dazu Bandnudeln mit gegrillter Kräuter-Tomate*  
*und Salsa di Pomodore (3,4)*  
*(aromatisch, würzige Tomatensoße zubereitet mit Olivenöl, Knoblauch und Basilikum)*

*Portion 15,80 €*

*kleine Portion 13,80 €*

### ***Schweinerückensteak DOMPFAFF***

*(mit Meerrettich gefüllte Champignonköpfe auf  
Schinken, mit Gouda überbacken)*

*dazu Gemüsebukett und Berner Rösti (3,4)*

*Portion 16,20 €*

### ***Pfaffenlendchen***

*Schweinemedallions in Kräutereihülle gebraten  
mit feiner Portweinsoße und Broccoliröschen  
als Beilage Kartoffelkroketten*

*Portion 17,30 €*

*Kleine Portion 15,30 €*

### ***Dompfaffplatte***

*kleines Rinderhüftsteak, Schweinemedallion  
und gegrilltes Hähnchenbrustfilet, an Portweinsoße  
garniert mit Champignonköpfen und kleinen Rostbratwürstchen  
dazu grüne Bohnen und Zwiebelbratkartoffeln*

*Portion 18,30 €*

### ***Argentinisches Rinderhüftsteak (250g)***

*mit Kräuterbutter und gebratenen Zwiebel- Champignons  
als Beilage Steakhaus pommes frites oder Berner Rösti*

*18,90 €*

## **Vegetarische Gerichte**

### ***Italienische Nudeltaschen***

*angerichtet auf buntem Marktgemüse in feiner Kräuterrahmsoße  
garniert mit gehobelten Berg Käse*

*12,90 €*

### ***Steinpilzpolenta***

*mit Salsa di Pomodoro (3,4)*

*(aromatisch, würzige Tomatensoße zubereitet mit Olivenöl, Knoblauch und Basilikum)*

*dazu Zucchini- Spaghetti*

*12,80 €*

### ***Mediterranes Omelette***

*gefüllt mit Rataouille Gemüse gewürzt mit  
provençalischen Kräutern, dazu Süßkartoffel- pommes frites*

*12,90 €*

## **Kalte Speisen**

### ***Lachsteller vom hausgebeiztem Lachs***

*mit Sahnemeerrettich, dazu Butter, Toast und Schwarzbrot(3)*

*13,50 €*

### ***Variation***

*von Landrauchschinken, ungarischer Salami,*

*Hart und Weichkäse*

*dazu Butter und Brot*

*13,50 €*

### ***Käseteller***

*Sechs Käsesorten, von Hart- und Weichkäse*

*dazu Butter und frisches Baguette*

*10,80 €*