



BACHELLE'S RESTAURANT

Vorspeisen

Ziegenfrischkäse im Speckmantel 8,90 €
in Nussbutter gebraten auf Wildkräutersalat mit
Honig- Balsamiko Vinaigrette Baguette

Carpaccio vom Argentinischen Weiderind , 10,90 €
hauchdünn geschnittene Tranchen vom Rinderfilet mariniert in
Kräutersenf an Salatchiffonade, Sauerrahm und Parmesanspäne, Baguette

~~~~~

### Suppen

**Essenz von Steinpilzen** 5,90 €  
Kraftbrühe mit Steinpilzen, Gemüsebrunoise, mit einem  
Spritzer Portwein verfeinert

**Karottenschaumsüppchen** mit Ingwer und frischen Kräutern 4,90 €

~~~~~

Salate

Salatteller "Kräutergarten"

Bunte Blattsalate mit Tomate, Paprika, Gurke, Möhrenstreifen
in hausgemachtem Joghurtdressing, ofenfrisches Kräuterbaguette
wahlweise mit:

gebackenem Balkankäse, oder 10,90 €
mit gebratener Hähnchenbrust oder 12,90 €
in Knoblauch marinierte Garnelenschwänze 14,90 €

~~~~~

### Fischgerichte

**Forelle** nach der Schönen Müllerin ( Grätenfrei) 16,90 €  
im Ganzen, gebraten, garniert mit Tomate und Zitrone,  
bunter Salatteller , Butterkartoffeln

**Filet vom Kabeljau** in Thymianbutter auf der Haut gebraten, 17,90 €  
mit Tomaten-Paprika- Salsa, Rosmarinkartoffeln

**Filet vom Flusszander** auf der Haut gebraten, 19,90 €  
mit Karotten- Zucchini in Kräuterrahm  
Risoletkartoffeln

~~~~~

Vegetarische Gerichte

Hausgemachter **Schweizer Kartoffelrösti** überbacken 9,90 €
mit frischen Pilzen und Käse

Gebackener Balkankäse auf mediterranem Schmorgemüse 9,90 €
gegrillte Kartoffelscheiben

Duett von frischen **Bandnudeln und Gemüsespaghetti** 10,90 €
mit Tomatenwürfeln in Kräutersahne, verfeinert mit Rucola und
Parmesankäse

~~~~~



## BACHELLE'S RESTAURANT

### Specials

|                                                                                                                                                |         |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| Kräutergarten Spezial <b>Currywurst</b><br>mit hauseigener feuriger Sauce, Salatgarnitur, Steakhouse Pommes                                    | 7,90 €  |
| Hausgemachtes <b>Sauerfleisch</b> im Glas<br>mit Remouladensauce, Gewürzgurken und Bratkartoffeln                                              | 9,90 €  |
| Gefüllte <b>Backkartoffel</b> mit Gyrosstreifen<br>und Zwiebel, Sauerrahm an Salatgarnitur                                                     | 11,90 € |
| Österreichischer <b>Tafelspitz</b> in Apfelmeerrettichsauce,<br>an jungem Gartengemüse, Petersilienkartoffeln                                  | 15,90 € |
| Opas saftige mit Speck, Zwiebel und Gurke gefüllte <b>Rinderroulade</b><br>im eigenen Saft geschmort, hausgemachter Apfelrotkohl,<br>Kroketten | 17,90 € |

### Vom Grill und aus der Pfanne

|                                                                                                                                                                                                                                               |                        |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|
| <b>Schnitzel</b> vom Jungschweinrücken...<br>... nach <b>Jäger Art</b> mit Champignonrahmsauce,<br>Steakhouse Pommes und Salatteller<br>oder<br>... <b>a la Mayer</b> , mit geschmorten Zwiebeln Spiegelei<br>und Salatteller, Bratkartoffeln | 13,90 €<br><br>14,90 € |
| <b>Hähnchenschnitzel</b> „nach der schönen Helena“<br>gefüllt mit Balkankäse und Tomate, junger Mandelbroccoli, Kroketten                                                                                                                     | 13,90 €                |
| <b>Poulardenbrust</b> „Hawaii“<br>Medaillon von der Hähnchenbrust mit Ananas und Käse überbacken,<br>auf Curryschaumsauce, bunter Salatteller, Steakhouse Pommes                                                                              | 13,90 €                |
| <b>2 Filets vom Schwein</b> auf Rahm von grünem Pfeffer<br>auf geschmortem mediterranem Pfannengemüse, Kartoffelröstitaler                                                                                                                    | 17,90 €                |
| <b>Grillteller</b> „Kräutergarten“<br>dreierlei Medaillons vom Rind, Schwein und Poulardenbrust,<br>mit Speckscheibe und Kräuterbutter, bunter Salatteller und Bratkartoffeln                                                                 | 18,90 €                |
| <b>Geschnetzeltes vom Mastkalb</b> nach Zürcher Art<br>mit Champignons und Zwiebeln, bunter Salatteller, Kartoffelrösti                                                                                                                       | 17,90 €                |
| <b>Original Wiener Schnitzel</b><br>aus der Kalbsoberschale geschnitten, bunter Salatteller,<br>Steakhouse Pommes                                                                                                                             | 18,90 €                |
| <b>2 kleine Kalbschnitzel</b> im Knuspermantel<br>auf Rahm von Steinpilzen mit jungem Broccoli<br>an Kartoffelröstitaler                                                                                                                      | 20,90 €                |



## BACHELLE'S RESTAURANT

### Steaks aus dem Beefer

Was ist das eigentlich der Beefer? Es ist ein neuartiger Grill mit extremer Oberhitze (800° C.)

Vorteile des Beeferns:

Durch die hohe Temperatur wird beim Gargut sofort alle Poren verschlossen, und es entsteht eine leichte Karamell- oder Röstschiicht. (gut für den Geschmack) Weiterhin bleibt der Fleischsaft im Gargut. (das Fleisch bleibt schön saftig)

Durch die Oberhitze tropft auch kein Fett, wie bei herkömmlichen Grills, in die Glut und verbrennt- dadurch kommt es auch **nicht** zu den unangenehmen und auch giftigen (krebserzeugenden) Stoffen.



Hier erklärt ein berühmter *koueue* aus Beefer-

### Argentinisches Weiderind

|                  |               |         |
|------------------|---------------|---------|
| <b>Entrecote</b> | ca. 200 Gramm | 19,90 € |
|                  | ca. 300 Gramm | 24,90 € |
| <b>Rumpsteak</b> | ca. 200 Gramm | 21,90 € |
|                  | ca. 300 Gramm | 25,90 € |

**wählen Sie zu Ihrem Steak folgende Beilagen aus:**

- Steakhouse Pommes, Bratkartoffeln, Kartoffelwedges, Rosmarinkartoffeln, Ofenkartoffel mit Sauerrahm, Kräuterbaguette
- Grilltomate, bunter Salatteller, Pfannengemüse, Zwiebeln
- American Style BBQ Butter** (mit Knoblauch, Honig, Paprika),

#### **Italien Style Kräuterbutter**

(mit Rucola, Parmesan, , Knoblauch)

### Verehrte Gäste

Sollten Sie bis jetzt in dieser Speisekarte nicht das richtige gefunden haben, beachten Sie bitte auch unsere sich ständig wechselnde Angebote auf unseren Tafeln-

oder haben Sie bestimmte Wünsche? Sprechen Sie unsere Servicemitarbeiter ruhig an, -wir versuchen unser Möglichstes für Sie zu arrangieren.

Wir bieten Ihnen von Dienstag bis Freitag auch einen günstigen Mittagstisch in drei Kategorien, und am Wochenende und an Feiertagen eine ausgefallene Mittagskarte mit wechselnden regionalen und saisonalen tollen Gerichten.

Hat Ihnen Ihr Besuch bei uns gefallen? Freuen wir uns auf Ihre Rückmeldung- sollte mal etwas nicht zu Ihrer Zufriedenheit ausfallen bitten wir um direkte Meldung, damit wir die Unannehmlichkeit sofort beheben können. Vielen Dank



## BACHELLE'S RESTAURANT

### Für unsere kleinen Gäste

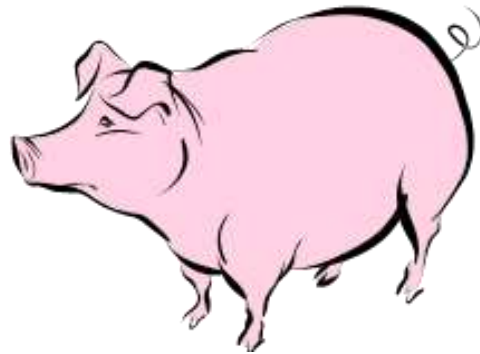
**Nudeln** mit Tomtenwürfel in Sahnesauce **4,90 €**

**Kleines Schweineschnitzel** im Knuspermantel mit Ketchup,  
Gemüse und Pommes Frites **6,90 €**

**Chickennuggets** im Knusperkleid  
mit Mayonnaise und Stübchenkartoffeln **6,90 €**

### **Nachtisch:**

**Eine Kugel Eis mit Sahne** **1,50 €**





## BACHELLE'S RESTAURANT

### **Dessert**

#### **Despresso**

*Ein Espresso mit einer kleinen Crème Brulée*

4,50 €

#### **Deschino**

*Ein Cappuccino mit einer Kugel Vanilleeis, Amarena-Kirschen und Sahnehaube*

4,90 €

*Hausgemachter **Kaiserschmarrn** mit Rosinen, Mandeln und Vanilleeis*

5,90 €

*warmer **Tiroler Apfelstrudel** mit Vanilleeis und Sahne*

5,90 €

#### **Duett von Walnuss- und Mandeleis**

*gebacken im Knuspermantel auf Rumkirschen*

6,90 €

#### **Dessertteller** "Kräutergarten"

*lassen Sie sich überraschen...*

7,90 €

#### **Gemischtes Eis mit Sahne**

*(zur Wahl: Vanille, Schokolade, Erdbeere, Stracciatella, Zitrone)*

4,90 €

#### **Walnussbecher**

*3 Kugeln Möwenpick Eis (2 Walnuss, 1 Schokolade,) mit Sahnehaube, Karamellisierten Nüssen und Eierlikör*

5,90 €

#### **Ostfriesen Becher**

*drei Kugeln Vanille mit „Ostfriesischer Bohnensup“ (eingelegte Rumrosinen) und Sahne verfeinert mit Eierlikör*

5,90 €

#### **Amarena Kirschbecher**

*3 Kugeln Möwenpick Eis (Vanille und Schokolade) mit Amarena-Kirschen und Sahnehaube*

5,90 €

#### **Blonder Engel**

*Orangensaft mit 2 Kugeln Vanilleeis*

4,90 €