

Steak  
House Frieden

# Speisekarte

Liebe Gäste für Informationen zu den Allergenen  
in den einzelnen Gerichten wenden sie sich an  
unser Personal!

## SUPPEN

<b>Tagessuppe</b>	<b>Fr.</b>	<b>7.50</b>
<b>Tomatencreme mit Gin</b>	<b>Fr.</b>	<b>9.50</b>

## SALATE / KALTE VORSPEISEN

<b>Grünes Blattsalatbouquet</b>	<b>Fr.</b>	<b>8.90</b>
<b>Gemischter Salat mit Sonnenblumenkernen</b>	<b>Fr.</b>	<b>10.90</b>
<b>Nüsslisalat mit Ei</b>	<b>Fr.</b>	<b>12.90</b>
<b>Nüsslisalat-Frieden Art mit Pilzen, Speck und Croutons</b>	<b>Fr.</b>	<b>13.90</b>
<b>Caprese</b> (Tomatensalat mit Mozzarella)	<b>Fr.</b>	<b>13.90</b>
<b>Tartar vom Rindfilet mit Toast und Butter</b> (80 Gr.) Vorspeise	<b>Fr.</b>	<b>17.90</b>
(160 Gr.) Hauptgang	<b>Fr.</b>	<b>31.90</b>
<b>Chnolibrot mit Käse überbacken</b>	<b>Fr.</b>	<b>9.50</b>
<b>Nachos</b> überbacken mit Cheddarkäse, dazu Guacamole	<b>Fr.</b>	<b>11.50</b>
<b>Portion panierte Pilze</b>	<b>Fr.</b>	<b>10.50</b>
<b>Panierte Onionrings</b>	<b>Fr.</b>	<b>9.50</b>

## STEAKS & BURGER

<b>T-Bone Steak vom Grill mit Knochen</b> mit drei verschiedenen Haussaucen serviert	<b>500 - 600 Gr.</b>	<b>Fr.</b>	<b>74.50</b>
<b>Rindshuftsteak</b> vom Black Angus grosses dünnes Huftsteak kurz grilliert	<b>250 Gr.</b>	<b>Fr.</b>	<b>30.90</b>
<b>Frieden-Burger</b> mit Rindshuftschnitzel		<b>Fr.</b>	<b>26.90</b>

## STEAKS & FILET VOM HEISSEN STEIN

	150 Gr.	200 Gr.	300 Gr.	400 Gr.	500 Gr.
<b>Rindsentrecôte</b> vom Black Angus	<b>Fr.</b>	<b>36.50</b>	<b>48.50</b>	<b>59.50</b>	<b>68.50</b>
<b>Rindsfilet</b> vom Black Angus	<b>Fr. 41.50</b>	<b>46.50</b>	<b>56.50</b>	<b>68.50</b>	
<b>Bisonfilet</b>	<b>Fr.</b>	<b>64.50</b>	<b>76.50</b>	<b>86.50</b>	
<b>Ribeyesteak</b> vom Black Angus	<b>Fr.</b>		<b>51.50</b>	<b>61.50</b>	
<b>Schweinssteak</b>	<b>Fr.</b>	<b>30.50</b>	<b>39.50</b>	<b>44.50</b>	

## SPIESS VOM HEISSEN STEIN

<b>Rindspiess</b>	<b>220 Gr.</b>	<b>Fr.</b>	<b>35.50</b>
<b>Pouletspiess</b>	<b>220 Gr.</b>	<b>Fr.</b>	<b>32.50</b>

## BEILAGEN

<b>Pommes Frites, Rösti Krokette, Country Potatoes, Gemüse, hausgemachte Butterspätzli</b>	<b>Fr.</b>	<b>7.00</b>
--	------------	-------------

## FAJITAS

<b>Poulet Fajita</b>	<b>Fr.</b>	<b>33.50</b>
<b>Schweins Fajita</b>	<b>Fr.</b>	<b>33.50</b>
<b>Rind Fajita</b>	<b>Fr.</b>	<b>40.50</b>
<b>Fajita el Verdura</b>	<b>Fr.</b>	<b>29.50</b>

Alle Fajitas werden mit vier verschiedenen mexikanischen Saucen und Tortillas serviert

## IMMER BELIEBT

<b>Schweins-Cordonbleu</b> hausgemacht mit Pommes	Fr.	<b>36.50</b>
<b>Frieden-Pfändli</b> Rindsfilet-Würfel an Stroganoffsauce, dazu hausgemachte Butterspätzli	Fr.	<b>40.90</b>
<b>Wienerschnitzel</b> hausgemacht Panierte-Kalbsschnitzel mit Pommes	Fr.	<b>41.50</b>

## KIDSKARTE

<b>Schnippo</b> hausgemacht	Fr.	<b>15.50</b>
<b>Chickennuggets</b> hausgemacht	Fr.	<b>15.50</b>

## HERKUNFT FLEISCH

Schweinefleisch, Kalbsfleisch, Pouletfleisch	CH / EU
Rindfleisch: mit nicht-hormonellen Leistungsförderern, wie Antibiotika, erzeugt worden sein	ARG
Bisonfleisch: mit nicht-hormonellen Leistungsförderern, wie Antibiotika, erzeugt worden sein	USA

## DESSERT

<b>Caramelchöpfli</b> hausgemacht mit Caramelsauce und Schlagrahm	Fr.	<b>8.50</b>
<b>Tiramisu</b> hausgemacht	Fr.	<b>9.50</b>
<b>Schoggikuchen</b> hausgemacht mit Vanilleglace und heisser Schoggisauce	Fr.	<b>12.90</b>
<b>Öpfel-Chüechli</b> hausgemacht mit heisser Vanilliesauce	Fr.	<b>13.50</b>
<b>Mousse Au Chocolat</b> hausgemacht mit Schlagrahm	Fr.	<b>9.50</b>
<b>Coupe Danemark</b> 2 Kugeln Vanilleglace mit heisser Schoggisauce und Schlagrahm	Fr.	<b>11.50</b>
<b>Coupe Träumli</b> je eine Kugel Mocca- und Vanilleglace und Baileys, Schlagrahm	Fr.	<b>12.50</b>
<b>Coupe Romanoff</b> (nach Saison) 2 Kugeln Vanilleglace mit marinierten Erdbeeren, Schlagrahm	Fr.	<b>12.50</b>
<b>Bananesplit</b>	Fr.	<b>12.50</b>
<b>Ice Kaffee</b> 2 Kugeln Moccaglace mit Espresso und Schlagrahm	Fr.	<b>11.50</b>
<b>Irish Coffee</b> 2 Kugeln Moccaglace mit Scotch Whisky und Espresso, Schlagrahm	Fr.	<b>13.50</b>
<b>Sorbet Colonel</b> mit Vodka	Fr.	<b>11.50</b>
<b>Zwetchgensorbet</b> mit Vieille Prune	Fr.	<b>11.50</b>
<b>Mangosorbet</b> mit Prosecco	Fr.	<b>11.50</b>
<b>Glace Kugeln</b> Vanille, Mocca, Schoggi, Zwetschgen, Zitrone, Stracciatella, Mango	Fr.	<b>3.50</b>
<b>Schlagrahm</b>	Fr.	<b>1.50</b>

## SPIRITUOSEN

### COGNACS

<b>Hennessy XO</b>	40%	2 cl	<b>Fr.</b>	<b>20.50</b>
<b>Remy Martin XO</b>	40%	2 cl	<b>Fr.</b>	<b>19.50</b>
<b>Baron Otard Gold XO</b>	40%	2 cl	<b>Fr.</b>	<b>19.50</b>
<b>Remy Martin VSOP</b>	40%	2 cl	<b>Fr.</b>	<b>12.50</b>
<b>Martel VS</b>	40%	2 cl	<b>Fr.</b>	<b>10.50</b>

### RUM

<b>Ron Zacapa Xo</b>	40%	2 cl	<b>Fr.</b>	<b>18.50</b>
----------------------	-----	------	------------	--------------

### GRAPPAS

<b>Barolo Riserva 15 Years</b>	44%	2 cl	<b>Fr.</b>	<b>21.50</b>
<b>Berta Paolo</b>	44%	2 cl	<b>Fr.</b>	<b>20.50</b>
<b>Berta Tre soli tre</b>	45%	2 cl	<b>Fr.</b>	<b>17.50</b>
<b>Berta Bric del Gaian</b>	45%	2 cl	<b>Fr.</b>	<b>17.50</b>
<b>Berta Roccanivo</b>	45%	2 cl	<b>Fr.</b>	<b>17.50</b>
<b>Amarone Marzadro Gold</b>	41%	2 cl	<b>Fr.</b>	<b>13.50</b>
<b>Barbera Sibona Gold</b>	42%	2 cl	<b>Fr.</b>	<b>11.50</b>
<b>Barolo Sibona Gold</b>	42%	2 cl	<b>Fr.</b>	<b>11.50</b>
<b>Chardonnay Gold</b>	40%	2 cl	<b>Fr.</b>	<b>8.50</b>
<b>Dàgento</b>	37.5%	2 cl	<b>Fr.</b>	<b>8.50</b>

### WHISKY

<b>The Glenlivet</b> 16 Old	57%	4 cl	<b>Fr.</b>	<b>17.50</b>
<b>Ardberg</b> 10 Old	46%	4 cl	<b>Fr.</b>	<b>16.50</b>
<b>Talisker</b> 10 Old	45.8%	4 cl	<b>Fr.</b>	<b>15.50</b>
<b>Chivas Regal</b> 18 Old	40%	4 cl	<b>Fr.</b>	<b>15.50</b>
<b>Jack Daniels Single Barrel</b>	45%	4 cl	<b>Fr.</b>	<b>14.50</b>
<b>Clylenish</b> 15 Old	46%	4 cl	<b>Fr.</b>	<b>15.50</b>
<b>Lagavulin</b> 16 Old	43%	4 cl	<b>Fr.</b>	<b>14.50</b>
<b>Macallan</b> 12 Old	40%	4 cl	<b>Fr.</b>	<b>14.50</b>
<b>Chivas Regal</b> 12 Old	40%	4 cl	<b>Fr.</b>	<b>12.50</b>
<b>Four Roses Bourbon</b>	40%	4 cl	<b>Fr.</b>	<b>11.50</b>