

BEISPIELKARTE
VOM 2. MAI 2018

KLEIN

VOM GRILL

ZUM FLEISCH

Tatar vom Rind

mit Liebstockemayonnaise,
Roggen crumble
und Brunnenkresse

23

Lamm carpaccio

mit Zitronenvinaigrette,
Erbsen und Minze

17

Buttermilchchöpfli

mit wilden, jungen Wiesenkräutern
aus Stans

16

Charcuterie

klein 60g
gross 100g
gross mit Lardo

14
21
28

Côte de boeuf

Drei bis vier Wochen kochgerecht.
Die Zubereitung dauert
rund 30 Minuten. Ab 700g

16 / 100g

Angus Skirt Steak

200g

29

Molkensau Kotelett

mit schönem Fett und Schwarte

27

Spare Ribs

pseudojapanisch

22

Fleischvitrine

Lust auf etwas anderes aus
der Fleischvitrine?

Wir bereiten nach Möglichkeit
alles daraus für Sie zu.

Rosa-Pfefferbutter

3

Yuzu-Pfefferbutter

3

Knobliknolle

aus dem Ofen

4

GROSS

FÜR NEBENAN

FÜR DANACH

Gitzi und Spargel

Gitzi von Toni Odermatt
im Ofen glasiert,
dazu Flaacher weisse Spargeln
und Erbsli

42

Frühlings-Siedfleisch

Lauwarmes Siedfleisch
mit Mairettich, Gurke, Lattich
und Radiesli

31

Salat

9

Randen

mit Brennesselspitzen

9

Grüner Spargel

mit Flugfischrogen-Butter

10

Bratkartoffeln

7

Sauerrahmglacé

mit Rhabarberkompott
und Buchweizen crumble

12

Alp Frutt

Kuh-Rohmilch, extra hart

8