

BEISPIELKARTE  
VOM 26. OKTOBER 2018

KLEIN

VOM GRILL

ZUM FLEISCH

**Tatar**

vom Rind,  
mit Stilton und schwarzem Pfeffer 23

**Leberpaté**

von Toni Odermatts Gitzi,  
auf geröstetem Brot,  
mit süsssauren Holunderbeeren 13

**Schwarz-Weiss**

Aubergine und Blumenkohl,  
mit Kreuzblütler vom Greifensee 15

**Charcuterie**

klein 60g 14  
gross 100g 21  
gross mit Lardo 28

**Côte de boeuf**

Drei bis vier Wochen knochengereift.  
Die Zubereitung dauert  
30 bis 50 Minuten. Ab 700g 16 / 100g

**Angus Skirt Steak**

200g 29

**Halssteak**

vom Thurgauer Duroc Schwein  
200g 21

**Spare Ribs**

pseudojapanisch 22

**Trüffelbutter**

mit Zürcher Burgundertrüffel 7

**Yuzu-Pfefferbutter**

3

**Knobliknolle**

aus dem Ofen 4

**Fleischvitrine**

Lust auf etwas anderes aus der  
Fleischvitrine?

Wir bereiten nach Möglichkeit  
alles daraus für Sie zu.

GROSS

FÜR NEBENAN

FÜR DANACH

**Bierbauch**

Schweinebauch in Porter Bier  
und Dashi Brühe geschmort,  
mit Schwarzkohl, Gurke und Apfel 33

**Lammhaxe**

geschmort mit Tomaten, Zimt  
und Salzzitronen,  
frischer Koriander obendrauf 31

**Gitzigigot**

von Toni Odermatt aus Stans,  
fein aufgeschnitten,  
mit Topinambur, Kräuteröl  
und Rosmarinhonig 29

**Salat**

9

**Fenchel**

geschmort, mit Knoblauch  
und Weisswein 9

**Kürbis**

gebacken, mit Peterli  
und Sonnenblumenkernen 9

**Bratkartoffeln**

7

**Teecrème**

mit Zwetschge 10

**Apfelkuchen**

mit RubINETTE von Andres 8

**Chällerhocker**

Kuh, halbhart aus St. Gallen 8