

BEISPIELKARTE  
VOM 7. DEZEMBER 2018

KLEIN	VOM GRILL	ZUM FLEISCH
<b>Tatar</b> vom Rind, mit Stilton und schwarzem Pfeffer		
23	<b>Côte de boeuf</b> Drei bis vier Wochen knochengereift. Die Zubereitung dauert 30 bis 50 Minuten. Ab 700g	16 / 100g
<b>Blutwurst im Brioche</b> Gebratene Blutwurst, mit Apfel, Zwiebel und Federkohl im Brioche		<b>Meerrettich- Rosmarinbutter</b>
15		3
<b>Birnentörtchen</b> mit Geissenkäse von Toni Odermatt, dazu ein Bittersalätli		<b>Rosapfefferbutter</b>
13		3
<b>Charcuterie</b> klein 60g gross 100g gross mit Lardo	<b>Angus Skirt Steak</b> 200g	<b>Knobliknolle</b> aus dem Ofen
14 21 28	29	4
	<b>Molkensau Hals</b> 200g	
	21	
	<b>Spare Ribs</b> pseudojapanisch	
	22	
	<b>Fleischvitrine</b> Lust auf etwas anderes aus der Fleischvitrine? Wir bereiten nach Möglichkeit alles daraus für Sie zu.	

GROSS	FÜR NEBENAN	FÜR DANACH
<b>Schweinebauch</b> vom Duroc x Iberico, mit Orangen glasiert, dazu Böhnlistampf und geschmorter Chicorée	<b>Salat</b>	<b>Hagebuttecrème</b> mit Buttermilch und Pistazien
28	9	12
<b>Fettuccine al capriolo</b> Hausgemachte Fettuccine mit Ragù von einem Aargauer Reh	<b>Topinambur</b> mit brauner Butter und Zitronenpuree	<b>Käse</b> nach Tagesangebot, mit hausgemachten Quittenpäschтли
31	10	8
<b>Ragout</b> vom Molkensäuli, im Stirling geschmort, mit Kürbisstampf und gebratenem Rosenkohl	<b>Wurzelspinat</b> mit chli Chnobli und fertig	
28	8	
	<b>Bratkartoffeln</b>	
	7	