

BEISPIELKARTE
VOM 20. MÄRZ 2019

KLEIN

VOM GRILL

ZUM FLEISCH

Tatar

vom Rind,
mit Bärlauchmayonnaise,
Brunnenkresse und Roggencrumble
oder pur 23
21

Coppa di testa

Hausgemachter Presskopf
mit Fenchelsalat 13

Ravioli al brasato

Von Anna handgefertigte Ravioli
mit Brasatofüllung,
dazu Orangenbutter und Peterli 17

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 Hanger Steak

200g 29

Spare Ribs

pseudojapanisch 22

Fleischvitrine

Lust auf etwas anderes aus
der Fleischvitrine? Wir bereiten nach
Möglichkeit alles daraus für Sie zu.

Kimchi

von Moni 4

Yuzupfefferbutter

3

Mandarinen-Dillbutter

3

Knobliknolle

aus dem Ofen 4

GROSS

FÜR NEBENAN

FÜR DANACH

Rinds-Paillard

von einem 100% grasgefütterten
Rind aus Bubikon,
mit Kräutersaitlingen, Estragon
und Belper Knolle 38

Konfiertes Gitzi

von Toni Odermatt aus Stans,
mit sautierten Artischocken
und Mönchsbart 42

Lammgigot

vom Hochybrig,
rosé gebraten, mit Haselnusspesto
und süssen, schwarzen Ofenrübli 37

Salat

9

Geschmorter Chicorée

9

Krautstiel

mit Knoblauch
und Taggiasche-Oliven 9

Bratkartoffeln

im Wagyu-Fett gebraten 9

Hagebuttecrème

mit Pistazien 9

Käse

nach Tagesangebot,
mit hausgemachten Quittenpästli 8