

BEISPIELKARTE
VOM 8. MAI 2019

KLEIN	VOM GRILL	ZUM FLEISCH
<p>Tatar vom Rind, mit Erbsen, Sauerampfer und Belper Knolle oder pur</p> <p style="text-align: right;">23 21</p>	<hr/> <p>Côte de boeuf drei bis vier Wochen knochengereift. Die Zubereitung dauert 30 bis 50 Minuten. Ab 600g 16 / 100g</p> <hr/>	<p>Kimchi von Moni</p> <p style="text-align: right;">4</p> <p>Rauchpaprikabutter</p> <p style="text-align: right;">3</p>
<p>Markknochen vom Grill, mit Frühlingskräutern</p> <p style="text-align: right;">14</p>	<p>Angus Skirt Steak 200g</p> <p style="text-align: right;">29</p>	<p>Bärlauchbutter</p> <p style="text-align: right;">3</p> <p>Knobliknolle aus dem Ofen</p> <p style="text-align: right;">4</p>
<p>Carciofo alla romana mit Kapernvinaigrette</p> <p style="text-align: right;">15</p>	<p>Molkensau Halssteak 200g</p> <p style="text-align: right;">21</p>	
<p>Charcuterie klein 60g gross 100g gross mit Lardo</p> <p style="text-align: right;">14 21 28</p>	<p>Spare Ribs pseudojapanisch</p> <p style="text-align: right;">22</p> <hr/>	

Fleischvitrine

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

GROSS	FÜR NEBENAN	FÜR DANACH
<p>Gitzi Leber von Toni Odermatt aus Stans, mit Rhabarber, Kohlrabi und Brunnenkresse</p> <p style="text-align: right;">26</p>	<p>Salat</p> <p style="text-align: right;">9</p> <p>Thurgauer grüner Spargel mit Pistazien</p> <p style="text-align: right;">10</p>	<p>Misch Masch Rhabarberkompott, Sauerrahmglacé, Schlagrahm und bizzli Meringue</p> <p style="text-align: right;">12</p>
<p>Wollschwein Hals mariniert und gebraten, mit Spargel-Radiesli-Spinat-Salat</p> <p style="text-align: right;">35</p>	<p>Randen mit Fave und geräuchtem Ricotta</p> <p style="text-align: right;">10</p> <p>Bratkartoffeln im Wagyu-Fett gebraten</p> <p style="text-align: right;">9</p>	<p>Käse nach Tagesangebot, mit hausgemachten Quittenpästli</p> <p style="text-align: right;">8</p>