

BEISPIELKARTE
VOM 11. JULI 2019

KLEIN

VOM GRILL

ZUM FLEISCH

Tatar

vom Rind,
mit Erbse und Bonito
oder pur

23
21

Rillette

von der Molkensau,
auf geröstetem Brot,
mit Pickles

13

Geissenricotta

von Toni Odermatt aus Stans,
mit pochierter Pfirsich
und sautierten Eierschwämmli

17

Charcuterie

klein 60g
gross 100g
gross mit Lardo

14
21
28

Côte de boeuf

drei bis vier Wochen knochengereift.
Die Zubereitung dauert 30 bis 50 Minuten. Ab 600g
Rind vom Schrofenhof 15.5/100g
Angus vom Holzen 16.5/100g

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.

Rauchpaprikabutter

3

Yuzupfefferbutter

3

Kimchi

von Moni

4

Knobliknolle

aus dem Ofen

4

GROSS

FÜR NEBENAN

FÜR DANACH

Sautierte Lammleber

vom Hoch-Ybrig,
mit Fenchel, Chriesi und Estragon

27

Schweinebauch

von Toni Odermatt aus Stans,
mit Bier und Dashi glasiert,
dazu Salat mit Gurken
und Wassermelone

34

Salat

9

Allerlei Randen

mit Jogurt und Rucola

9

Bohnensalat

mit Zwiebeln, Tomaten und Basilikum

9

Bratkartoffeln

im Rinderfett gebraten

8

Trübeli

Trübelisorbet mit Rahm und Basilikum

13

Glacé und Sorbet

Sorbet: Aprikose, Pflümli

Glacé: Heidelbeere-Quark, Geissenmilch
pro Kugel

5

Geräucherter Geissenricotta

mit Birnendicksaft

8