BEISPIELKARTE
VOM 18. JANUAR 2020

KLEIN

Tatar
vom Rind,
mit getrockneter Geiss
und Nüsslisalat 23
oder pur 21

Trippa alla romana
Kutteln wie in Rom,
mit Pecorino und Minze 14

Gezupftes Rind
knusprig gebraten,
mit Cicorino-Salaten und Orange 16

Rosenkohlsalat
mit piemontesischen Haselnüssen,
Pecorino und Granatapfel 16

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

VOM GRILL

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

Molkensaukotelett
mit schönem Fett und Schwarte 28

Spare Ribs
pseudojapanisch 22

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

ZUM FLEISCH

Yuzubutter 3

Rauchpaprikabutter 3

Kimchi
von Moni 4

Knobliknolle
aus dem Ofen 4

GROSS

Gitzischulter
von Toni Odermatt aus Stans,
glasiert, mit grilliertem Spitzchabis,
Ofenzwiebeln und Sauerrahm 35

Rinderrippen
konfiert, mit Parli Kartoffeln,
Randen und Cedro-Vinaigrette 32

FÜR NEBENAN

Wintersalat 10

Chicorée
geschmort, mit Rindsbouillon 9

Schwarzwurzel
mit Bitterorange 9

Bratkartoffeln
im Rinderfett gebraten 8

FÜR DANACH

Bergamottcrème 9

Schoggikuchen 9

Geissenkäse
halbhart,
von Toni Odermatt aus Stans,
mit Quittenpäschtli 8