

BEISPIELKARTE
VOM 11. JUNI 2020

KLEIN

VOM GRILL

ZUM FLEISCH

Tatar

vom Rind, mit gepickeltem
weissem Spargel aus Flaach
und Kerbel
oder pur

23
21

Markknochen

vom Grill,
mit Kapern-Peterli-Vinaigrette

15

Kohlräblisalat

mit Estragon,
Sesam und Weichei

14

Charcuterie

klein 60g
gross 100g
gross mit Lardo

14
21
28

Côte de boeuf

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

Angus Skirt Steak

200g 29

Molkensau Halssteak

200g 21

Spare Ribs

pseudojapanisch 22

Rosmarinbutter

3

Rauchpaprikabutter

3

Kimchi

von Moni

4

Knobliknolle

aus dem Ofen

4

Fleischvitrine

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

GROSS

FÜR NEBENAN

FÜR DANACH

Gitzileber

von Toni Odermatt aus Stans,
sautiert, mit jungem Mangold,
Zwiebeln und Trübeli

35

Siedfleisch

vom Angus Rind,
mit Kefen, Erbsen, Radiesli
und Senfblüten

35

Salat

mit Radiesli und Kräutern

10

Frühlingszwiebeln

gegrillt, gedämpft und gepickelt,
mit Pistazien

9

Krautstiel

mit Indianer-Weizen und Ricotta

9

Bratkartoffeln

im Schmalz gebraten

8

Erdbeeren

Erdbeersorbet
mit frischen Erdbeeren
und Schlagrahm

11

Rhabarberkuchen

mit Schlagrahm

9

Chällerhocker

Kuh, halbhart, aus dem Toggenburg

7