

BEISPIELKARTE
VOM 22. SEPTEMBER 2020

KLEIN

VOM GRILL

ZUM FLEISCH

Tatar

vom Rind,
mit Liebstöckelmayonnaise,
Roggenbrösmeli und Brunnenkresse 23
oder pur 21

**Quitte und
Cicorino rosso**

mit Strauchbasilikum
und Geissenfrischkäse 15

Schweinerillette

auf grilliertem Brot,
mit Fenchelblüten und Pickles 14

Gitziharz

mit Pak Choi, Limette, Chili
und Cashew-Nüssen 16

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 600g
Rind vom Schrofenhof 15.50/100g
vom Angus Rind 16.50/100g

Angus Hanger Steak

200g 31

Wollschwein Halssteak

150g 21

Spare Ribs

pseudojapanisch 22

Fleischvitrine

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

Rauchpaprikabutter

3

Yuzubutter

3

Kimchi

von Moni 4

Knobliknolle

aus dem Ofen 4

GROSS

FÜR NEBENAN

FÜR DANACH

Damhirschleber

von Holzen aus Ennetbürgen,
in Butter sautiert, mit Apfelschnitzli,
Salbei und gebackener Zwiebel 32

Rustikales Ragout

vom Angus Rind,
mit Tomaten geschmort
und serviert mit noch mehr Tomaten,
Zuckermais und Broccoletti 36

Blattsalat

9

Geschmorter Lauch

mit Kapern und Knusperspeck 9

Gebackene Randen

mit Ingwer-Gurken-Jogurt
und Sumpfkresse 9

Bratkartoffeln

im Wagyu-Fett gebraten 8

Glacé und Sorbet

Zwetschge, Verveine
pro Kugel 5

Panna cotta

mit Winterthurer Honig und Birne 11

St. Jacques

Kuh, halbhart 8