

ABENDKARTE
VOM 8. JUNI 2021

KLEIN

VOM GRILL

ZUM FLEISCH

Tatar

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

Herz

vom Wagyu Ochsen, sautiert,
mit roher und gebackener Rande
und Dill-Vinaigrette 15

Kraft mit Mark

Rindsbouillon im Tässli,
mit Knochenmarkbrötli und
Meerrettich 14

Kohlräblisalat

mit Misosauce, Estragon, Radiesli,
Sesam und Weichei 14

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 Skirt Steak

200g 31

Molkensaukotelett

mit schönem Fett und Schwarte 29

Spare Ribs

pseudojapanisch 22

Fleischvitrine

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

Wacholderbutter

3

Rapssamenbutter

3

Kimchi

von Moni 4

Knobliknolle

aus dem Ofen 4

GROSS

FÜR NEBENAN

FÜR DANACH

Wollschwein Ragout

mit Rhabarber geschmort,
dazu schwarze Bohnen aus Aarberg
und Spinat 35

Siedfleisch

vom Angus, mit Erbsen, Fenchel,
Radiesli, und einer grossen Handvoll
Kräutern 39

Blattsalat

9
Waldmeister
Glacé, mit Erdbeeren und Sauerrahm 12

Grüner Spargel

mit Holunderblütenvinaigrette 9

Rüepli

schrumpelig gebacken,
mit Salzzitrone, brauner Butter
und Buchweizen 9

Bratkartoffeln

im Wagyufett gebraten 8

Rhabarberkuchen

mit Schlagrahm 10

Cironé

Kuh, hart, aus dem Fribourg 9