

ABENDKARTE
VOM 12. AUGUST 2021

KLEIN

VOM GRILL

ZUM FLEISCH

Tatar

vom Rind,
mit Aubergine, Basilikum und Sardelle
oder pur

23
21

Rilette

vom Schwarzen Alpenschwein
auf grilliertem Brot
mit Pickles

14

Markknochen

vom Grill,
mit Shiso und Knoblauchblüten

15

Gekühlte Tomaten

mit mancherlei Kräutern
und Blumen

15

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 15.50/100g
vom Angus Rind 16.50/100g

Angus Hanger Steak

200g 31

Schweinshals Steak

vom Demeter-Söili, 200g 22

Spare Ribs

pseudojapanisch 22

Fleischvitrine

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

Jalapeñobutter

3

„Chorizo“-Butter

3

Kimchi

von Moni

4

Knobliknolle

aus dem Ofen

4

GROSS

FÜR NEBENAN

FÜR DANACH

Gitzi Gigot

von Toni Odermatt aus Stans,
rosé gebraten,
mit marinierten Peperoni,
Kichererbsen und Salzzitronen

36

Für Liebhaber*innen

Sommer-Kutteln
mit frischen Tomaten, Stangensellerie,
farbigem Mangold und Oregano

31

Blattsalat

9

Gurkensalat

mit Stachelbeeren und Sauerampfer

9

Zucchetti

mit Geissenquark und Minze

9

Bratkartoffeln

im Wagyu Fett gebraten

8

Quittensorbet

mit Jogurtcrème und Sauerklee

9

Hausgemachtes Sorbet

Gurke, Erdbeer, Pflümli
pro Kugel

5

Altenoren

Dreijähriger Alpkäse von der Kuh
aus dem Glarus

9