

ABENDKARTE  
VOM 29. OKTOBER 2021

KLEIN

VOM GRILL

ZUM FLEISCH

**Tatar**

vom Rind,  
mit Rande,  
geräuchertem Hirsch und Kürbis 23  
oder pur 21

**Blutpudding**

knusprig gebraten mit Quitte,  
und Frisée 16

**Cicorino rosso**

mit Chatzeseicherli,  
fermentiertem Rotchabis  
und Baumnüssen aus Grenoble 15

**Dammhirsch-Herzspieß**

vom Grill, Hummus, Castellfranco,  
und Almfizitronen 17

**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

**Molkensau Kotelett**

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.

**Rotweinbutter**

3

**Jalapeño-Butter**

3

**Kimchi**

von Moni 4

**Knobliknolle**

aus dem Ofen 4

GROSS

FÜR NEBENAN

FÜR DANACH

**Robespierre**

einseitig gebratenes Filet,  
von einer 18jährigen Aubrac-Kuh  
aus Dornach,  
mit Limmattrüffelbutter,  
Pastinake und Cicorino tardivo 45

**Ragout**

vom Glarner Alpsöili,  
im Bier geschmort  
mit Spinat und Kürbis 31

**Blattsalat**

9

**Farbiger Krautstiel**

mit schwarzen Oliven,  
Knoblauch und Peperoncini 9

**Gebackener Sellerie**

mit Kaffeemayonnaise und Knusper 9

**Bratkartoffeln**

im Wagyu Fett gebraten 8

**Hagebuttencrème**

mit Pistazien 9

**Apfelkuchen**

mit Schlagrahm 9

**Schwarzsee Bergkäse**

Rohmilch-Hartkäse von der Kuh  
aus Fribourg 9