

ABENDKARTE
VOM 21. JUNI 2022

VORAUSS

VOM GRILL

ZUM FLEISCH

Tatar

vom Rind,
im Lattichblatt, mit Sardelle
und gebeiztem Eigelb 23
oder pur 21

Kalter Kuttelsalat

mit Stangensellerie, Kartoffel,
Kapern, Kräutern und Zitrone 15

Fenchelsalat

mit Erdbeeren, Basilikum
und Fenchelkrautgranita 16

Lammrippli

mariniert und gebraten,
mit Gurkensalat an Meerrettichsauce
und ein paar Johannisbeeren 17

Charcuterie

klein 60g 14
gross 100g 21

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

Spare Ribs

pseudojapanisch 22

Fleischvitrine

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

Gin-Haselnussbutter

3

Salzbergamotten-Butter

3

Kimchi

von Moni 4

Knobliknolle

aus dem Ofen 4

GROSS

FÜR NEBENAN

FÜR DANACH

Schweinebauch

von der Molkensau,
mit Kefen, Erbsen,
gepickeltem Rhabarber und Shiso 32

Wagyuleber

sautiert, mit Chriesivinaigrette,
Estragon und gebackener Polenta 38

Blattsalat

10

Geschrumpelte Rüepli

mit Sonnenblumenkernen
und Salzzitrone 9

Krautstiel

mit Oliven 9

Bratkartoffeln

im Wagyu-Fett gebraten 8

Himbeertörtli

mit Holunder 13

Glacé & Sorbet

Sauerrahm, Kaffee
Rande, Erdbeer
pro Kugel 5

Trubschacher

Emmentaler Bergkäse aus Rohmilch 9