ABENDKARTE
VOM 28. JANUAR 2023

VORAUS

Tatar
vom Angus Rind, mit Brüsseler
und Sardellenmayonnaise 23
oder pur 21

Yacòn
Gebacken und roh,
mit etwas Speck und Lauch 16

Bittersalat
mit Blauschimmelkäsedressing
und Mandeln 14

Markknochen
vom Grill,
mit Kapern-Peterli-Vinaigrette 15

Charcuterie
klein 60g 14
gross 100g 21
gross mit Lardo 100g 28

VOM GRILL

Côte de boeuf
drei bis vier Wochen knochengereift.
Die Zubereitung dauert 30 bis
50 Minuten. Ab 600g
vom Angus Rind
17.50/100g

Angus Hanger Steak
200g 31

Schweinshals
vom Demeter-Söili, 200g 23

Spare Ribs
pseudojapanisch 24

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

ZUM FLEISCH

Mark-Butter 3

Haselnuss-Gin-Butter 3

Kimchi
von Moni 4

Knobliknolle
aus dem Ofen 4

GROSS

Siedfleisch
vom Angus Rind,
mit Puntarelle, Trevisano und
Cedro-Kapernvinaigrette 38

Lammhaxe
im Weisswein geschmort,
mit Artischocken
und Kichererbsenpurée 37

FÜR NEBENAN

Wintersalat 10

Gebackener Rotkabis
mit Meerrettichlabneh 9

Schwarzwurzel
mit Bitterorange 9

Bratkartoffeln
im Rindsfett gebraten 8

FÜR DANACH

Hagebuttencrème
mit Pistazien 11

Apfelkuchen
mit Schlagrahm 9

Glacé und Sorbet
Schoggi
Apfel, Kiwi, Mandarine
pro Kugel 5

Cironé
Hartkäse aus dem Emmental 9

BEISPIEL