

VOM GRILL

	180g	280g
ENTRECÔTE «BLACK ANGUS»	41.—	52.—

	180g	280g
RINDSFILET «BLACK ANGUS»	47.—	56.—

		220g
RUMPSTEAK «BLACK ANGUS»		42.—

		220g
HAUSGEMACHTER RINDBURGER		29.—

Der Klassiker: Mit Speck, Raclettekäse, Eisbergsalat und pikante Cocktailsauce

		150g
FRÜHLINGSBIT		48.—

Rindsfilet **oder** Entrecôte **oder** Kalbssteak, serviert mit weissen und grünen Spargeln, Frühlingskartoffeln Bärlauchbutter und sauce Hollandaise

Second Cuts – In den USA sehr trendig, erfreuen sich diese Fleischstücke auch bei uns immer grösserer Beliebtheit

		220g
FLAT IRON STEAK		42.—

Wird aus dem Schulterspitz geschnitten. Diese Steaks haben die perfekte Mischung aus Geschmack und Zartheit. Das Fleisch ist kräftig im Biss und hat einen leicht nussigen Geschmack.

		220g
FLANK STEAK		42.—

Stammt aus dem Bauchlappen direkt unterhalb des Filetbereichs. Es besteht aus Muskelfasern. Wird das Fleisch gut gelagert, eignet es sich bestens für den Grill.

HERKUNFTSDEKLARATION

Angus Rind	Argentinien
Second Cuts	Swiss Prime Beef
Kalb, Schweinefleisch und Poulet	Schweiz
Riesencrevetten	Vietnam / Zertifiziert

VORSPEISEN

GEMISCHTER SALAT	Portion 8.50
Knackige und frische Salate, französisches oder italienisches Dressing	
GRÜNER SALAT	7.50
Verschiedene Blattsalate mit Dressing nach Wahl	
POCHIERTES EI	15.50
Auf Spargelragoût mit hausgemachter Hollandaise	
SPARGELSALAT BICOLORE	22.50
Mit frischer Mango und gebratenen Riesencrevetten	
PROSECCOSCHAUM-SÜPPCHEN	12.50
Mit gebratener Riesencrevette	
GEROLLTES VITELLO SALMONE	23.—
Eine feine Kombination aus Kalbfleisch tonnato und frischem gebeiztem Lachs	
CARNE CRUDA «PIEMONTESE»	19.—
Handgeschnittenes Tatar vom Kalbfleisch mit Belper Knolle	
HAUSGEMACHTE TAJARIN	19.—
Mit Bärlauch und Flusskrebse	
HANDGESCHNITTENES RINDSTATAR VOM ANGUS BEEF	24.—
Nach ihrem Wunsch, mild-mittel-scharf zubereitet Toast und Butter	
MARKBEIN	16.—
Mit kleinem Salatbukett, fleur de sel und Chnoblitoast	

HAUPTGERICHTE

	½ Port.	Portion
GEBRATENE RIESENCREVETTEN	25.—	39.—
Auf sämigem Ingwer-Limettenrisotto mit grünem Spargel		
STROGANOFF VOM BLACK ANGUS RIND	35.—	44.—
An pikanter Paprikarahmsauce, mit Peperonistreifen, Zwiebeln, Champignons und Essiggurken		
GEFÜLLTE POULETBRUST «PRIMAVERA»		38.—
Mit Frischkäse und Bärlauch, umwickelt mit feinem Serranoschinken, serviert mit Spargel und Ingwer-Limettenrisotto		
BRASATO AL BAROLO	25.—	34.—
In Barolo geschmorter Rindsbraten, serviert mit hausgemachtem Kartoffelstock und kleinem Gemüse		
HANDGESCHNITTENES RINDSTATAR VOM ANGUS BEEF		32.—
Nach ihrem Wunsch, mild-mittel-scharf zubereitet Toast und Butter oder Pommes frites		
SEEZUNGE NACH MÜLLERIN-ART	je 100 g	19.—
In Butter gebratene Seezunge, mit Salzkartoffeln, Risotto oder auf Spargeln		
KALBSSTEAK «DER KLASSIKER»	200 g	54.—
Aus der Pfanne, mit Spargeln, Frühlingskartoffeln und Morchelrahmsauce		

DESSERTS

ERDBEER-TIRAMISU 9.50

ROMANOFF 7.50 11.50

Bourbon Vanille mit Erdbeeren und Rahm

AMARETTO-SABAYONE 11.50

Mit Beeren und Vanilleeis

SCHOGGICHÜECHLI 11.50

Mit Vanilleglacé und Saisonfrüchten

HOHLUNDERBLÜTENPARFAIT 12.—

Mit Erdbeer-Ragoût

KÄSEAUSSWAHL 12.—

Feigensenf, Trauben und hausgemachtes Früchtebrot

GERÜHRTES EISKAFFEE 10.—

Mit Baileys

GLACEAROMEN *pro Kugel* 3.50

Vanille – Schokolade mit Chili – Fior di Latte

Mocca – Zitronensorbet – Erdbeer