



Frühlingskarte





First Flavors

FRÜHLINGSSALAT

Rhabarber | Shiso-Vinaigrette | Nuss-Kernen-Granola | Johannisbeere | Apfel

CHF 18



TOMATEN CONSOMME

Tombeere | Kräuter

CHF 16



TUNA ^{SP}

Tataki & Tatar | Frühlingsrolle | Wasabi-Mayo | Holunderblüte | Rettich

CHF 26



TATAR VOM US-RIND

Leicht asiatisch | Leicht pikant | Toast & Butter

CHF 26



ENTENLEBER GEBRATEN ^{FR}

Kaffee | Pfirsich & Cassis | Matcha

CHF 35





The Cuts

«GREATER OMAHA BEEF PAKERS USA» AUS DEM 800°C BEEFER

ENTRECÔTE	300 gr	CHF 73
RIB-EYE	300 gr	CHF 76
FILET	220 gr	CHF 68



SCHWEIZER RIND

BLACK ANGUS FILET	220 gr	CHF 65
-------------------	--------	--------



SCHWEIZER KALB AUS DEM SEETAL

KALBSKOTELETTE Grilliert	350 gr	CHF 62
-----------------------------	--------	--------



SCHWEIZER «BIANCHI» DRY AGED

T-BONE	500 gr	CHF 68
TOMAHAWK STEAK	500 gr	CHF 62 / p. P.

ab 2 Personen | Black Angus knochengereift
Bitte erlauben Sie uns 30 Min. Zubereitungszeit für das Steak.



US RIND «SNAKE RIVER FARMS»

WAGYU ENTRECÔTE	180 gr	CHF 89
-----------------	--------	--------



SCHWEIZER «WAGYU BEEF»

Bio zertifiziertes Wagyu aus Willisau von Marcel Merz «Gunterswilerweid»

WAGYU BURGER Eisberg Avocado Tomate Greyerzer Berner Frites	CHF 32
---	--------





Unsere Beilagen

CHF 6
pro Portion

SCHWENKGEMÜSE ASSORTIERT

RAHMSPINAT | FREILANDEI 65°C | HIBISKUS

ACQUERELLO RISOTTO | ZITRONE

KARTOFFELPÜREE

BAKED POTATO

Sauerrahm | Schnittlauch | Greyerzer

BERNER FRITES



Unsere Saucen

Eine Sauce
inbegriffen,
jede weitere
CHF 3

BEARNAISE

KRÄUTERBUTTER

LANG-PFEFFER JUS

ARGENTINISCHE CHIMICHURRI

BLUES HOG BBQ SAUCE

MORCHELSCHAUM | CALVADOS





Highlights

BAUCH VOM KRÄUTERSCHWEIN ^{CH}

Geschmort | Aubergine «süss-sauer-scharf» | Bao

CHF 38



LAMMRACK ^{CH} AUS DEM ALPSTEIN

Minze | Erbsencassoulet | Bärlauch-Gnocchi

CHF 38



ROTER TUNA ^{SP}

Chorizo ^{SP} | Vanille Bisque | Erbsencassoulet | Risssole-Kartoffel frittiert

CHF 54



Es muss nicht immer Fleisch sein

ACQUERELLO RISOTTO

Zitrone | Aubergine «süss-sauer-scharf» | Morchel

CHF 34



Käse

FEINE AUSWAHL AN ROHMILCHKÄSE

Hart | Weich | Rot | Blau | Ziege | Garnitur

CHF 19

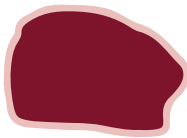




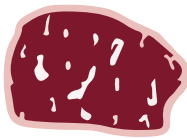
Swiss Wagyu

WA = JAPANISCH | GYU = KUH

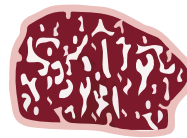
Anders als bei anderen Rindern ist das Fett im Fleisch der Wagyu-Rinder nicht punktuell, sondern gleichmäßig in sehr feiner Marmorierung im Muskelfleisch verteilt. Wagyu-Fleisch hat im Vergleich zu anderen Rinderrassen einen bis zu 50% höheren Anteil an ungesättigten Fettsäuren. In Kombination mit dem seltenen Vorkommen und ihrem langsamen Wachstum ist das Fleisch der Wagyu-Rinder nicht nur eine Delikatesse, sondern darüber hinaus ein gefragtes Luxusprodukt. BMS steht für «Beef Marbling Standard» und beschreibt den Marmorierungsgrad des Fleisches. Er geht von 1 bis 12, also von praktisch keinem Fett im Fleisch bis hin zu einer intensiven Marmorierung, die das Fleisch vollständig durchzieht.



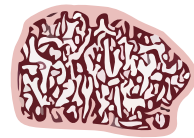
BMS 1 QUALITÄTSGRAD 1



BMS 3 QUALITÄTSGRAD 3



BMS 7 QUALITÄTSGRAD 4



BMS 12 QUALITÄTSGRAD 5

„Gut Rind
will Weile haben

Doch die Wagyu-Zucht braucht Zeit. Bis ein Wagyu-Rind schlachtreif ist, vergehen mindestens drei Jahre – also doppelt so lange wie bei anderen Rinderrassen. Erst ab zwei Jahren zeigt sich beim Wagyu-Beef allmählich die spezielle Marmorierung.

WIR EMPFEHLEN DAS WAGYU RIND, SAIGNANT/BLUTIG ZU GENIESSEN.

Wir wünschen Ihnen einen Guten Appetit beim vermutlich besten Fleisch der Welt!

INFORMATIONEN

 vegetarische Speise

Allergene

Über Zutaten unserer Gerichte, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Fleisch- und Fischdeklaration

Unser Fleisch wird aus der Schweiz und den USA bezogen, sowie Thunfisch: Spanien, Ente: Frankreich, Lamm: Schweiz, Schwein: Schweiz.

WIR Partner

Alle Preise in Schweizer Franken und inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer. Wir akzeptieren 100 % WIR.

