



Herbst 2025

Herbst 2025 im The Meat

First Flavor

Herbstsalat

18

Assortierte Blattsalate aus dem aktuellen Marktangebot I Campari-Haselnuss-Vinaigrette I Rosa Grapefruit I Belper Knolle

Der Klassiker

16

Freiland-Nüssler I Ei & Speck (CH) I Französisches Dressing I Croûtons

Scampi (RSA)

38

Carpaccio I Mandarine I Hybiskus I Rosenkohl-Blätter I Bourbon-Vanille

Lachsfilet Geräuchert (NOR) «BALIK»

48

Meerrettich I Blumenkohl I gepiketes Radiesli I Zitronen-Marmelade

US-Beef

28

Tatar I leicht asiatisch I leicht pikant I Toast & Butter

Herbst 2025 im The Meat

The Cuts



Greater Omaha Beef Nebraska/USA Aus dem 800°C Beefer

Entrecote	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 Rind DRY AGED

T-Bone	500 gr	CHF 72
Tomahawk Steak	450gr p.P.	CHF 62 p.P.

Ab 2 Personen Black Angus Knochen gereift

Bitte erlauben Sie uns 30 Minuten Zubereitungszeit für dieses Steak

Schweizer "Wagyu Beef"

BIO Zertifiziert Wagyu aus Willisau von Marcel Merz "Gunterswilerweid"

SUGOI Wagyu Filet oder Rib-Eye (je nach Verfügbarkeit) 150 gr CHF 98

SUGOI Wagyu Burger 160 gr CHF 35

Hass Avocado | Strauch Tomate | Eisberg | Cheddar | "Lucky Dog" Sauce

Schweizer Kalb aus dem Seetal

Kotelette vom Beefer 350 gr CHF 64

Hirsch aus hiesiger Jagd

Kotelette 350 gr CHF 68

Unsere Beilagen

CHF 6 pro Portion

Baked Potato

Sauerrahm | Schnittlauch | Cheddar

Kartoffelpüree

Herbsttrüffel "Burgunder"

Berner Frites

Herbstliches Gemüse

Rahmspinat Freilande 65°C

Unsere Saucen

Eine Sauce ist inbegriffen jede weitere CHF 3

Cognac-Grüner-Pfeffer

Kräuterbutter

Chimichurri

Bernaise

Kentucky BBQ Sauce

Herbsttrüffel-Jus "Burgunder"

Beyond The Cuts

Reh (A)

CHF 68

Rücken-Filet | Ahorn-Sirup | Spätzle | Herbstpilz | Geschmortes Rotkraut "Cranberry"

Ente "Challans" (FR)

CHF 48

Brust | Pflaume | Combava Cous-Cous | Geschmortes Rotkraut

Bretonischer Lou de Mer (Wolfsbarsch/Wildfang/Bretagne FR)

CHF 58

Es muss nicht immer Fleisch sein

Herbst "Süss-Sauer"

CHF 38

Kartoffel-Taggiasche-Oliven-Püree | Herbstpilz | Fenchel | Zitrus-Emulsion | Herbsttrüffel

Käse

Selektionierte Rohmilchkäse Auswahl "Frais et Affinés" (hart/weich/rot/blau/Ziege)
Garnitur | Früchtebrot

CHF 19

Desserts

Eclair

Vanille | Zwetschge | Kaffee

CHF 18

Orangen-Quark-Törtli

Lebkuchen | Schokolade | Mandel

CHF 18

Apfel-Zimt-Bombe

Haselnuss | Karamell

CHF 18

Vermicelles

Schlagrahm | Meringue

CHF 18

Ausgewählte Glace und Sorbets

Von der Kalten Lust

Glace CHF 3.50/Jede Kugel

Sorbet 4/Jede Kugel

Joghurt – Heidelbeer

Himbeere

Sauerkirsche Schokolade

Erdbeere

Kaffee

Zitrone

Schokolade

Walliser Aprikose

Bourbon Vanille

Karamel Fleur de Sel

Pistazie

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