



Sommer 2025

IM THE MEAT



First Flavors

SOMMERSALAT

Lattich | Bunte Sommertomaten | Belper Knolle | fermentierter Knoblauch | Croûtons

CHF 16



SOMMER COCKTAIL «SURF & TURF»

Melone | Süsswasser-Krevette ^{CH} | Pata Negra ^{SP} | Cocktail Dip

CHF 30



SAUERKIRSCH «GAZPACHO»

Gambero Rosso ^{IT} | Mandel | Blüten & Micro-Sprossen

CHF 28



LACHSFILET GERÄUCHERT ^{NOR} «BALIK»

Meerrettich | Blumenkohl | gepickeltes Radiesli | Zitronen-Marmelade

CHF 48



US-BEEF

Tatar | leicht asiatisch | leicht pikant | Toast & Butter

CHF 28





The Cuts

«GREATER OMAHA BEEF NEBRASKA/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 «BIANCHI» DRY AGED

T-BONE	500 gr	CHF 72
TOMAHAWK STEAK	450 gr	CHF 62 / p. P.

ab 2 Personen | Black Angus knochengereift

Bitte erlauben Sie uns 30 Min. Zubereitungszeit für das Steak.



SCHWEIZER «WAGYU BEEF»

Bio zertifiziertes Wagyu aus Willisau von Marcel Merz «Gunterswilerweid»

«SUGOI WAGYU FILET»	150 gr	CHF 98
«SUGOI WAGYU BURGER»	150 gr	CHF 35

«Lucky Dog» Sauce | Eisberg | Haas Avocado
Strauchtomate | Cheddar

natürlich & regional



für 100% Genuss

SCHWEIZER KALB AUS DEM SEETAL

RIB EYE	300 gr	CHF 58
KALBSKOTELETTE	350 gr	CHF 64

vom Beefer





Unsere Beilagen

CHF 6
pro Portion

BAKED POTATO

mit Sauerrahm | Schnittlauch | Cheddar

KARTOFFELPÜREE

BERNER FRITES

SOMMERGEMÜSE



Unsere Saucen

Eine Sauce
inbegriffen,
jede weitere
CHF 3

COGNAC-GRÜNER-PFEFFER

KRÄUTERBUTTER

CHIMICHURRI

BERNAISE

KENTUCKY BBQ SAUCE

«LUCKY DOG» SAUCE





Highlights

KRÄUTERSCHWEIN ^{CH}

Rack | Erbeeren-Ketchup | grüner Pfeffer | Kohlrabi «Süss-Sauer»

CHF 46



BRESS POULARDE «MIÉRAL» ^{FR}

grilliert & geschmort | grüne Kalamata Olive | kleines Ratatouille | Sommertrüffel | Kartoffel

CHF 62



BRETONISCHER STEINBUTT ^{WILDFANG FR}

Gelbes Curry | kleines Ratatouille | Eierschwämmchen | Kartoffel-Olivenöl-Püree

CHF 54

Es muss nicht immer Fleisch sein

KOHLRABI «SÜSS-SAUER»

kleines Ratatouille | Eierschwämmchen | Gelbes Curry | Sommertrüffel

CHF 34



Käse

SELEKTIONIERTER ROHMILCHKÄSE AUSWAHL

«FRAIS ET AFFINÉS»

Hart | Weich | Rot | Blau | Ziege | Garnitur

CHF 19



Wünschen Sie, geschätzte Gäste, ein vegetarisches oder ein veganes Menu, werden wir dies gerne für Sie zubereiten, wenden Sie sich bitte an unseren Chef de Service.



Desserts

CHEESCACKE «HUGO»

Minze | Himbeere | Zitrone

CHF 18



HIMBERRE «ROYAL»

Roulade | Pistazie | Bourbon Vanille

CHF 18



ZITRONEN-SORBET & SKY WODKA

Karamell | Ananas

CHF 18



MOKKA PARFAIT

Mandel | Kirsche | Karamell

CHF 18



Ausgewählte Glaces und Sorbets von «Kalte Lust»

GLACE

CHF 3.50 / JE KUGEL



Joghurt-Heidelbeer

Sauerkirsche Schokolade

Kaffee

Schokolade

Vanille

Karamell «Fleur de Sel»

Pistazie

SORBET

CHF 4 / JE KUGEL



Himbeere

Madiswiler Erdbeere

Zitrone

Walliser Aprikose

INFORMATIONEN

 vegetarische Speise  vegane 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 Süswasser-Krevetten: Schweiz, Schwein: Schweiz, Garnelen: Italien, Lachs: Norwegen, Poulet: Frankreich, Steinbutt: Frankreich.

WIR Partner

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

