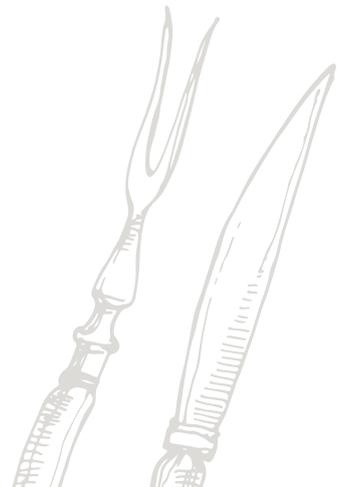




# *Sommer 2025*

IM THE MEAT





# First Flavors

## SOMMERSALAT

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

CHF 16



## SOMMER COCKTAIL «SURF & TURF»

Melone | Süsswasser-Krevette <sup>CH</sup> | Pata Negra <sup>SP</sup> | Cocktail Dip

CHF 30



## SAUERKIRSCH «GAZPACHO»

Gambero Rosso <sup>IT</sup> | Mandel | Blüten & Micro-Sprossen

CHF 28



## LACHSFILET GERÄUCHERT <sup>NOR</sup> «BALIK»

Meerrettich | Blumenkohl | gepikeltes 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 <sup>CH</sup>

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

CHF 46



### BRESS POULARDE «MIÉRAL» <sup>FR</sup>

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

CHF 62



### BRETONISCHER STEINBUTT <sup>WILDFANG FR</sup>

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

## CHEESECAKE «HUGO»

Minze | Himbeere | Zitrone

CHF 18



## HIMBEERE «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 Süsswasser-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.

