

„NICHT NUR MÄNNERSACHE“

(S)teak it easy im **R**estaurant **E**xtrablatt

VORSPEISEN CHF

CARPACCIO VOM BÜNDNER WEIDEKALB

MIT TRÜFFELCREME, TOMATENSALSA, BELPER KNOLLE,
FRISCHEN KRÄUTERN, FOCACCIA & WIESENBLÜTEN

32.50

PANZANELLA BROTSALAT

MIT SONNENGEREIFTEN, BUNTEN CHERRY TOMATEN, ROTEN ZWIEBELN,
BASILIKUM, ROTWEINESSIG, RHEINTAL GURKE UND
KURZGEBRATENEN STREIFEN VOM BÜNDNER WEIDERIND

29,50

SUPPE

KALTES, SÄMIGES GURKENSÜPPCHEN

MIT FRISCHEM DILL, CREME FRAICHE, INGWER UND OLIVENÖL

14,50

HAUPTGÄNGE

RINDER TOMAHAWK IE (CA. 1KG) FÜR 2 PERSONEN

NIEDRIG TEMPERATUR GEGART, AM TISCH TRANCHIERT
ZUBEREITUNGSZEIT CA. 45 MINUTEN

135,-

CHATEAUBRIAND SWISS PRIME RIND (500G) FÜR 2 PERSONEN

NIEDRIG TEMPERATUR GEGART, AM TISCH TRANCHIERT
ZUBEREITUNGSZEIT CA. 45 MINUTEN

115,-

CÔTES DE BOEUF SWISS PRIME RIND (CA. 500G) FÜR 2 PERSONEN

NIEDRIG TEMPERATUR GEGART, AM TISCH TRANCHIERT
ZUBEREITUNGSZEIT CA. 45 MINUTEN

88,-

KALBSKOTELETTE SEETAL/FREIAMT (CA. 300G) FÜR 1 PERSONEN

NIEDRIG TEMPERATUR GEGART, AM TISCH TRANCHIERT
ZUBEREITUNGSZEIT CA. 30 MINUTEN

60,-

DAZU EMPFEHLEN WIR IHNEN FOLGENDE BEILAGEN UND SOSSEN

BEILAGEN:

KLEINER, KLASSISCHER CAESAR SALAT MIT ROMANA SALAT UND SPRINZ	8,50
SAUTIERTER BLATTSPINAT	6,00
WARMES, MEDITERRANES ANTI PASTI GEMÜSE	6,00
OFENFRISCHES KARTOFFEL GRATIN	6,00
GETRÜFFELTE POMMES FRITES	8,50
KARTOFFELSTOCK MIT RÖSTZWIEBEL	6,00

SOSSEN:

BEARNAISE SOSSE	4,00
COGNAC PFEFFERKORN SOSSE	4,00
CHIMICHURRI SOSSE	4,00
CREMIGE TRÜFFEL SOSSE	6,00

ÜBER ZUTATEN IN UNSEREN GERICHTEN, DIE ALLERGIEN ODER INTOLERANZEN AUSLÖSEN KÖNNEN,
INFORMIEREN SIE UNSERE MITARBEITENDEN AUF ANFRAGE GERNE.

PREISE IN FRANKEN INKL. MWST.

EXECUTIVE CHEF MARKUS LINDNER