



EUR

EUR

<b>Rössli-Cocktail</b>	7
<b>Frisch gepresster Saft – Vitamine pur</b>	4.50

## Best of Beef

vom 4. bis 31. Oktober

<b>Tatar vom Simmentaler Rind und geröstetes Knochenmark</b> mit eingelegten Zwiebeln, Kapern und Schnittlauch	20
---	----

<b>Beef Tea</b> mit gebackenem Ochsenschwanz	10
--	----

<b>Geschmorte Rippe vom US Black Angus</b> mit Sauerkraut, Rote Bete und Meerrettich	30
---	----

oder

<b>Dry Aged Irish Flanksteak "Korean BBQ"</b> mit Kimchi von grünem Gemüse und Lotuswurzel	30
---	----

<b>Dessert aus Himbeere, Schokolade und Karamell</b>	10
--	----

3-Gang Menü mit Suppe	45
3-Gang Menü mit Vorspeise	51
4-Gang Menü mit Vorspeise und Suppe	57
5-Gang Menü mit einem Hauptgang als Zwischengang	68

### Begleitendes Weinpaket

Klein	15
Groß	30

## ... und außerdem

Vorspeise

<b>Tataki vom Wagyu beef aus Chile</b> mit Ponzusauce und Sesamöl	26
--	----

Hauptgang

<b>Chateaubriand vom argentinischen Angus Rind</b> für 2 Personen (450 g Rohgewicht) - am Tisch tranchiert -	69
--	----

<b>als Filetsteak</b> für 1 Person (200 g Rohgewicht) mit Pilzen, glacierten Gemüsen, Sauce Béarnaise und gratinierten Kartoffeln	34
---	----