

## Vorspeise

### Beef Tatar, klein

Kapern, Schnittlauchcrème, Dijonsenf-Crème, Schalottenconfit,  
Wachtelei, Silberzwiebeln  
15,50€

### Gebeiztes US Flanksteak

Zitrusfrüchte, Wacholder, Perlgräuben, Wurzelgemüse, Kräutersalat, Zitronengel  
15,00€

### Sellerie

Lauwarmer Sellerie-Birnen-Schaum – gebackenes Kalbsrillettes  
9,50€

## Hauptgang

### Beef Tatar, groß

Kapern, Schnittlauchcrème, Dijonsenf-Crème, Schalottenconfit,  
Wachtelei, Silberzwiebeln  
22,50€

### US Flanksteak

US Cut, kräftig, ursprünglich, authentisch  
220g 42€                      330g 59€

### Charolais Rinderfilet

Französisch, fein, klar, typisch  
180g 35€                      220g 49€

### Simmentaler Rib-Eye

natürlich, kraftvoll, unverfälscht  
220g 29€                      330g 44€

### Cut Mix

Simmentaler Rib-Eye/US Flanksteak  
220g 37€                      330g 55€

### Cut Mix

Simmentaler Rib-Eye/Charolais Rinderfilet  
220g 44€                      330g 66€

**Zu allen Hauptgängen servieren wir saisonale Blattsalate, Dips und Salze.**  
Alle Gewichtsangaben beziehen sich auf das Rohgewicht.

## Dessert

8,50€ pro Portion