

## Vorspeise

### Beefatar, klein oder groß

Kapern, Schnittlauchcreme, Dijonsenfcreme, Schalottenconfit,  
Wachtelei, Silberzwiebeln

15,50€ oder 22,50€

### Gebeiztes US Flanksteak

Zitrusfrüchte, Wachholder, Perlgrauben, Wurzelgemüse, Kräutersalat, Zitronengel

15,00€

### Gurke/ Wasabi/ Schmand

Gurken-Wasabi-Schmandsüppchen, gebackenes Kalbsrilette

9,50€

## Hauptgang

### 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, Salze

alle Gewichtsangaben beziehen sich auf das Rohgewicht

## Dessert

8,50€ p. Portion