

Winterliche Starter

Kalbs-Tatare - Tonnato	Vorspeise	18.50
Auf einer sämigen Thunfischsauce	Kleine Port	28.00
Mit frischem Meerrettich - Kapern - Ei und Kräuter	Portion	36.50
Rinds-Tatare	Vorspeise	22.50
Gewürzt nach Ihrem Gusto	Kleine Port	29.00
Mit Whisky oder Cognac plus + Fr. 4.00	Portion	37.50
Grill-Jakobsmuscheln Kaffeerub		19.50
Auf Mango - Stangensellerie - Linsen		
Artischocken vom Grill mit Sbrinz		16.50
Würzig gegrillt und frisch geriebenem Alp-Sbrinz belegt		
Gegrilltes Mark		14.00
Mit Chimichurri, feinen Jung-Salaten		
Und Knoblauchbaguette		

Neue Eleganz

Club-Kalbs Burger vom Grill mit Wynentaler Sesam-Bun	26.00
Eisberg,- Ei-, Tomate-, Zwiebelringe-, pikanter Sauce-, Speck	
Rotes Zwiebel-Chutney	
Rinds-Tagliata vom Grill mit Wynentaler Sesam-Bun	29.50
In saftige Tranchen geschnitten - Mit Eisberg-, Zwiebeln + Gurken	
Chimmichurri - Barbecue - Senfsauce	
Vegi-Brie Burger mit Wynentaler Sesam-Bun	22.00
Gebackener Brie + Jungsalate	
Rotes Zwiebel-Chutney	
Elsässer Flammkuchen	18.00
Mit Speck und Creme fraîche	

Vom Green Egg Holzkohle Winter-F(r)isch

Jakobsmuscheln Branzino Hummer 42.00
 Auf Kartoffel-Stampf mit Limette

Thuna 44.00
 Auf Orangen-Fenchel + Fave-Bohnen

Swiss-Alpine Lachs 38.00
 Ab Zedernholz + Grüne Spargeln

VS Egli + CH Zanderfilets 39.50
 Auf Selleriepürée + Bunte Randen

Auf Bestellung oder Auf Empfehlung
 legen wir sehr gerne ... Seeteufel - Dorade - Branzino - Hummer
 Lammgigot - Onglet - Spare-Ribs - Fackelspiesse - usw. *auf den Grill*

Dry Aged T-Bone >400gr 54.00
 CH-Premium-Rind am Knochen gereift

Dry Aged Entrecôte Tagliata Lady 180gr 39.00
 CH-Premium-Rind am Knochen gereift Lord 240gr 45.00

Bauernbratwurst >200gr 22.50
 Regionale würzige Schweinsbratwurst aus der Rebstock-Metzg

SwissPremium Kalbs Rib-Eye Lady 180gr 44.00
 CH-Premium Kalb Lord 240gr 49.00

Lamm Kotelette + Filets >240gr 44.00
 Aus Australien

Hirschsteak >200gr 46.00
 Schweiz evtl. Deutschland

Alle Fleischgerichte Begleitet mit unserer Chimichuri-Sauce + Knoblauchbaguette

Unsere Grillsaucen
 Weitere hausgemachte Saucen
 Rotes Zwiebel-Chutney
 Barbecue-Senfsauce
 Café de Paris
 Parmesan-Trüffel-Mayonnaise
 Koriander-Limetten-Vinaigrette
 Sauce Rouille pro Sauce 3.50

Beilagen nach Wahl:
 1 Beilage inkl.
 Weitere Beilagen
 Gegrilltes mariniertes Mark
 Süsskartoffel -Frites
 Pinien-Pistazien - Polenta
 Kleine Kartoffeln mit Sauerrahm
 Tagliarini mit Trüffelöl
 Grillgemüse pro Beilage 5.00