

Vorspeisen

Gemischter Salat

CHF 11.-

Blattsalat

CHF 9.-

Dressing: Himbeer, Mango,
Französisch oder Italienisch

Dry Aged **Rindstatar**

mit Toast und Butter

Vorspeise 70g

Hauptgang 140g

CHF 19.-

CHF 34.-

Wahlweise

mit Whisky, Calvados, Cognac, Gin

CHF 4.-

Längs geschnittenes **Markbein**

mit Knusper-Kruste

1 Stück

CHF 15.-

Lauwarmer Ziegenkäse

Crottin de Chavignol AOP

im Kataifi-Mantel, Saison Chutney
und Salatbouquet

CHF 16.-

Trüffel Ravioli 2 Stk.

CHF 14.-

Trüffelüllung mit Ricotta di Bufala,
Parmigiano Reggiano, dazu Pistazienbutter

Steinpilz Ravioli 2 Stk.

CHF 14.-

Steinpilzüllung mit Ricotta di Bufala,
Parmigiano Reggiano,
Oregano-Petersilienbutter

Brassato Ravioli 2 Stk.

CHF 14.-

Pulled Beef Füllung, Salzeibutter,
konfierte Cherrytomaten

Tomatencrèmesuppe

CHF 12.-

mit Basler Vodka

Steaks

Zu allen Steaks servieren wir Café de Paris, Pfeffer- und Trüffelsauce!

Dry Aged **Ribeye** ist in der Schweiz als Hohrücken bekannt. Es befindet sich zwischen dem oberen Rücken und dem Hals. Durch den höheren Fettanteil eignet sich dieses Stück besonders gut für den Grill.

250g	300g	350g
46.-	55.-	64.-

Dry Aged **Rindsentrecôte** ist ein Steak aus dem Zwischenrippenstück. Es befindet sich im hinteren Teil des Rückens, hat eine leichte Marmorierung und relativ wenig Fettanteil.

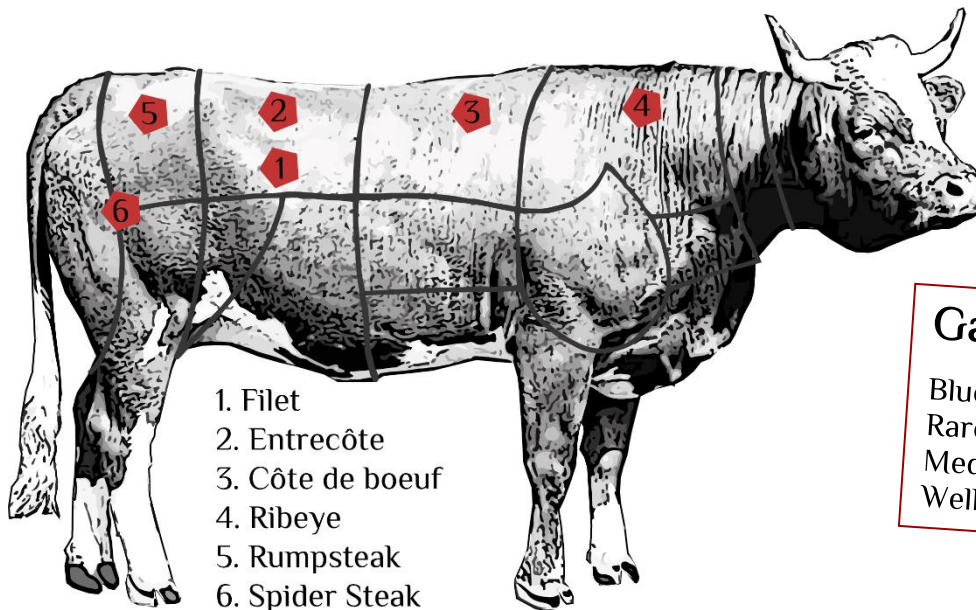
150g	200g	250g	300g	350g
34.-	43.-	52.-	61.-	70.-

Dry Aged **Bisonfilet** hat die Eigenschaften von gutem Rindfleisch, schmeckt etwas intensiver, jedoch nicht nach Wild. Es ist dank der kurzen Fleischfasern sehr zart und enthält weniger Fett als Rindfleisch.

150g	200g	250g	300g	350g
54.-	64.-	74.-	84.-	94.-

Spare Ribs ist ein besonderer Rohzuschnitt aus dem Rippenbogen des Schweinebauchs, der alles mitbringt, was ein perfekter BBQ Zuschnitt braucht: Fleisch, Fett, Knochen und sagenhafter Geschmack. Hierzu servieren wir unsere hausgemachte "BBQ-Sauce! (Ca. 20 Min. Zubereitungszeit).

450g	550g	650g	750g
39.-	47.-	55.-	63.-



1. Filet
2. Entrecôte
3. Côte de boeuf
4. Ribeye
5. Rumpsteak
6. Spider Steak

Garstufen

Blue rare (bleu) 40-45°C
 Rare (saignant) 50-55°C
 Medium (à point) 55-60°C
 Well done (bien cuit) 70°C

Beilagen und Extras

Grillierte Entenleber 50g auf das Steak	CHF 13.-
Markbein auf das Steak	CHF 6.-
MAD-Pommes	CHF 5.-
Trottolo Pasta	CHF 5.-
Blattsalat	CHF 6.-
Rahmspinat	CHF 6.-
Maiskolben	CHF 6.-
Sauce Supplément	CHF 3.-

Burger

Zu jedem Burger servieren wir ANGEL-Ketchup!

Rindsburger

120g hausgemachtes dry aged Burger Patty, Speck, Meaux-Senfsauce, Blattsalat, Cheddar, rote Zwiebelringe, Tomate, Essiggurke

Single CHF 29.-
Double CHF 39.-

Crispy Chicken Burger

120g Poulet, Curry-Mango BBQ, Blattsalat, Cheddar, Tomate, rote Zwiebelringe, Essiggurke

CHF 25.-

Veggie-Burger

Gemüse-Getreide-Soya Patty 120g, BBQ Sauce, Blattsalat, Cheddar, rote Zwiebelringe, Tomate, Essiggurke

CHF 25.-

Hausgemachte Ravioli & Pasta

Brassato Ravioli

Pulled Beef Füllung, Salzeibutter, konfierte Cherrytomaten

CHF 36.-

Trüffel Ravioli

Trüffel-Füllung mit Ricotta di Bufala, Parmigiano Reggiano, dazu Pistazienbutter

CHF 36.-

Steinpilz Ravioli

Steinpilzfüllung mit Ricotta di Bufala, Parmigiano Reggiano, Oregano-Petersilienbutter

CHF 36.-

Herkunft

Rind-CH
Bison-USA
Kalb-CH
Schwein-CH

Poulet-CH
Entenleber-FR
Eier-CH

Dessert

**Warmes
Schokoladenküchlein
mit Vanille Glacé**
CHF 13.50

Tarte Tatin

½ Törtchen Tatin mit Vanille Glacé

Die Tarte Tatin wird „kopfüber“ gebacken. Auf einer karamellisierten Zuckerschicht werden Apfelschnitze aufgelegt und mit Mürbeteig bedeckt. Nach dem Backen wird die Tarte gestürzt.

CHF 9.50

Eiskaffee „Affogato“

2 Kugeln Vanille Glacé,
Doppio Espresso, Galliano Likör und Rahm

Normal
Klein

CHF 15.-
CHF 12.50

Ohne Galliano
Klein

CHF 12.-
CHF 9.50

MÖVENPICK®

THE ART OF SWISS ICE CREAM

Glacé

Blueberry-Cheesecake
Cookies-Caramel
Vanilla-Brownie
Doppelrahm-Meringue
Walnuss
Vanille

Sorbet

Himbeer-Erdbeer
Zitrone-Limone
Passion-Mango

Preis

1 Kugel	CHF 4.50
ab 2 Kugeln (pro Kugel)	CHF 4.-
Rahm	CHF 1.50