



Liebe TAKE AWAY Gäste

Wir haben uns entschieden, unser Angebot fix fertig warm zu Übergeben sowie uns auf die Hauptmahlzeiten zu fokussieren/Spezialisieren. Qualität ist uns wichtig und diverse Tests haben ergeben, dass eine Fahrt von **10 Minuten** und eine Transportdauer von Tür zu Tür von **15 Minuten** gut vertretbar sind. Daher richtet sich unser Angebot gezielt an die um liegenden Gemeinden und Dörfer um Liestal.

Folgend ein paar Tipps, mit denen Sie die Qualität so gut wie möglich auf den Teller bringen:

- ♦ Decke den Tisch schon vorgängig – Achtung, vergiss die Wasser- und Weingläser nicht.
- ♦ Wärme Deine Teller im Ofen vor oder last minute unter heissem Wasser.
- ♦ Vereinbare die Abholzeit so, dass Du vorgängig bezahlen kannst bevor das Essen auf der Theke steht.
- ♦ Parkiere so nah wie möglich. Vor unserem Lieferantenlift, direkt links vom Restaurant, ist **Kurzzeitparken willkommen** um während den Take away Zeiten Gerichte abzuholen.

Wir wünschen viel Spass und „e guete Appetit“

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	400g	450g	500g
46.-	55.-	64.-	73.-	82.-	91.-

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.

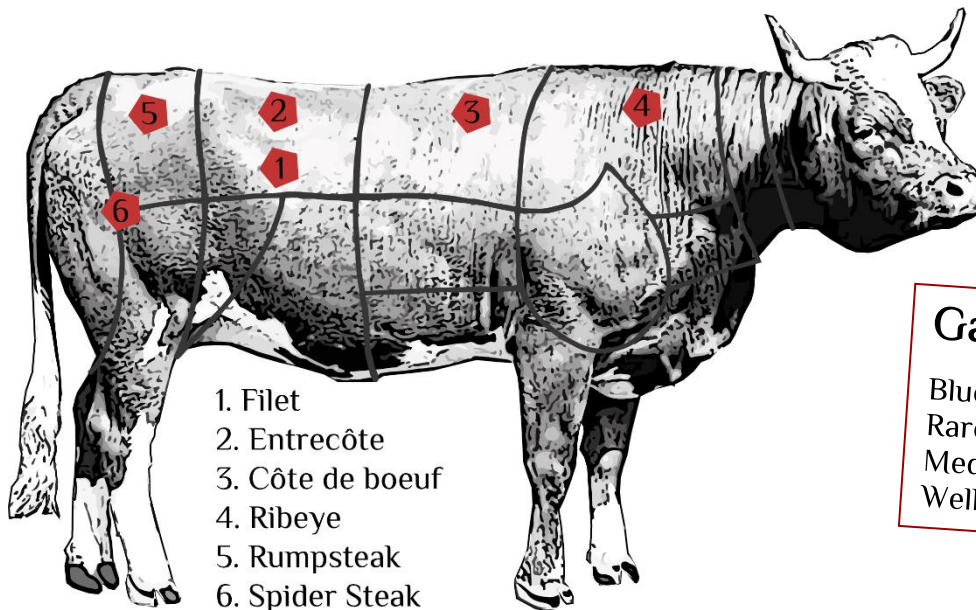
200g	250g	300g	350g	400g	450g	500g
43.-	52.-	61.-	70.-	79.-	88.-	97.-

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	400g	450g	500g
54.-	64.-	74.-	84.-	94.-	104.-	114.-	124.-

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	850g	950g
39.-	47.-	55.-	63.-	71.-	79.-



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

Dry Aged **Rindstatar**
 mit Toast und Butter
 Hauptgang 140g

CHF 34.-

Wahlweise
 mit Whisky, Calvados, Cognac, Gin

CHF 4.-

Beilagen und Extras

Grillierte Entenleber 50g auf das Steak CHF 13.-

MAD-Pommes CHF 5.-

Trottolo Pasta CHF 5.-

Rahmspinat CHF 6.-

Maiskolben CHF 6.-

Blattsalat CHF 6.-

Dressing: Himbeer, Mango,
 Französisch oder Italienisch

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

CHF 29.-

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, Salbeibutter,
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
Schwein-CH

Poulet-CH
Entenleber-FR
Eier-CH