



MAD SPECIAL

Glasierte Kalbsmilken als Vorspeise

Hausgemachte Tagliolini, grüne Spargeln, Jungspinat und Spargelpesto.

Vorspeise CHF 24.-

Grillierter Steinbutt

Tranche vom Steinbutt mit Mittelgrat, Trauben-Beurre-Blanc, Kartoffeln und Frühlingsgemüse.

Hauptgang CHF 60.-

Sweet surprise

Erdbeeren, Rhabarber & Bergmilch Glacé

Dessert CHF 17.-

Herkunft: Kalbsmilke-CH, Steinbutt-ES



Vorspeisen

Gemischter Salat

CHF 15.-

Blattsalat

CHF 14.-

Dressing: Himbeer, Mango,
Französisch oder Italienisch

Längs geschnittenes **Markbein**
mit Knusper-Kruste
1 Stück

CHF 18.-

Bone Shot Lass den Packs Wodka durch
den Knochen fließen, wie der Rhein durch Basel
2cl Packs Wodka aus Basel

CHF 5.-

Tomatensuppe mit Packs Wodka Basel
dazu Panna Cotta aus Mozzarella di Bufala
von der Bergkäserei Marbach

CHF 16.-

Saisonale Suppe

Maiscrèmesuppe, Mango Mousseline,
Frittiertes Kräuter-Ei

CHF 18.-

Dry Aged **Rindstatar** im Kartoffel-Knusper-
Mantel
dazu Toast und Butter

Vorspeise 60g

CHF 24.-

Hauptgang 120g

CHF 43.-

Wahlweise

mit Whisky, Calvados, Cognac, Gin

CHF 4.-

Lauwarmer Ziegenkäse

CHF 19.-

Crottin de Chavignol AOP
im Kataifi-Mantel, Saison Chutney
und Salatbouquet

Entenleber Bonbon

CHF 24.-

Ein Duett aus Entenleber und Enten-Confit,
dazu Feigenchutney & Schalotten

5cl Riesling Auslese, Rheinhessen

CHF 8.50

Trüffel Ravioli 2 Stk.

CHF 18.-

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

Steinpilz Ravioli 2 Stk.

CHF 18.-

Steinpilz-Füllung mit Ricotta di Bufala,
Parmigiano Reggiano,
Oregano-Petersilienbutter

Brasato Ravioli 2 Stk.

CHF 18.-

Pulled Beef Füllung, Salbeibutter,
konfierte Cherrytomaten

Gambas Aglio Olio

CHF 18.-

Crevetten, Knoblauch, Chili
und Olivenöl

Steaks

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

Dry Aged **Rumpsteak**, auch Roastbeef genannt, wird aus dem hinteren Rücken geschnitten. Der Steak-Klassiker zeichnet sich als ein sehr saftiges und gleichzeitig bissfestes Fleisch aus.

150g	200g	250g	300g	350g	400g
34.-	44.-	54.-	64.-	74.-	84.-

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	400g	450g
38.-	49.-	60.-	71.-	82.-	93.-	104.-

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
61.-	72.-	84.-	96.-	108.-	120.-

Dry Aged **Rindsfilet** ist sehr fettarm und hat die feinste Muskelfaserstruktur aller Fleischstücke des Tieres.

150g	200g	250g	300g	350g	400g
50.-	62.-	74.-	86.-	98.-	110.-

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
54.-	65.-	76.-	87.-	98.-	109.-

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!
Grössereferenz: 550g Spare Ribs entspricht etwa 200g Fleisch.
(Ca. 30 Min. Zubereitungszeit).

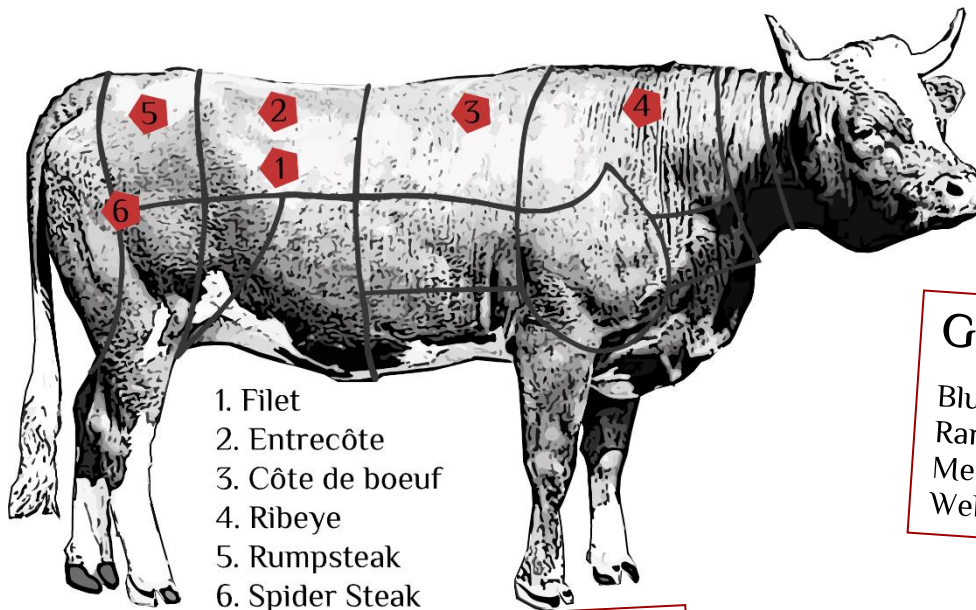
450g	550g	650g	750g
43.-	53.-	63.-	73.-

Spider Steak vom Black Angus Rind der unbekannte Star der 2nd-cut-Stücke. Der Kachelförmige Spider-cut kommt aus den USA und wird dort schon lange wegen seines intensiven Geschmacks geschätzt. Dieses Fleischstück stammt aus dem Schlossbeindeckel des Oberschenkels und ist mittel bis gut mit Fett durchzogen.

150g	200g	250g	300g	350g	400g	450g
33.-	43.-	53.-	63.-	73.-	83.-	93.-

Pouletschenkel-Spiess mit Honigmarinade. Das Schenkelfleisch eignet sich exzellent für den Grill. Da sich mehr Fett in den Schenkelfasern befindet, bleibt das Fleisch saftig, zart und schmackhaft.

150g	200g	250g	300g	350g
30.-	38.-	46.-	54.-	62.-



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 16.-
Markbein auf das Steak	CHF 10.-
MAD-Pommes	CHF 8.-
Acquerello Risotto	CHF 8.-
Trottolo Pasta	CHF 8.-
Marktgemüse	CHF 8.-
Rahmspinat	CHF 8.-
Maiskolben	CHF 8.-
Blattsalat	CHF 8.-
Sauce Supplément	CHF 3.-
Ultra HOT MAD ANGEL BBQ 4cl auch als Take Away im WECK-Glas	CHF 20.-

Ultra HOT Steak ab 18 Jahren

250g Dry Aged Rumpsteak mit teuflisch scharfer BBQ Sauce!

Bist Du bereit für eine Challenge?
 Wir offerieren Dir ein Give Away, wenn die komplette BBQ Sauce aufgegessen ist!

CHF 64.-



Für 2 Personen

Zu allen Platten servieren wir Café de Paris, Pfeffer- und Trüffelsauce!
 Alle Fleischplatten werden „à la minute“ für Sie zubereitet; rechnen Sie mit ca. 30 Min. Wartezeit.

Delux Grill Dry Aged 600g

Bisonfilet, Rindsfilet, Entrecôte
 CHF 183.-

Men's Grill Dry Aged 700g

Rumpsteak, Ribeye, Entrecôte
 CHF 162.-

Asado Beef Ribs 1300g (inkl. Knochen)

Auch Short Ribs oder Querrippen genannt, ist das vordere Teilstück des Rippenbogens. Sie liegen zwischen dem Rücken und der Brust. Nach 20 Stunden Niedergaren lösen sich die Knochen wie von selbst.
 CHF 105.-

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 33.-
Double CHF 43.-

Crispy Chicken Burger

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

CHF 29.-

Pulled Pork Burger

120g gezupfte Schweinsschulter,
BBQ Sauce, Blattsalat, Cheddar,
rote Zwiebelringe, Tomate, Essiggurke

CHF 31.-

Veggie-Burger

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

CHF 29.-

Hausgemachte Ravioli

Steinpilz Ravioli

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

CHF 38.-

Trüffel Ravioli

Trüffelfüllung mit Ricotta di Bufala,
Parmigiano Reggiano, dazu
Pistazienbutter

CHF 38.-

Brasato Ravioli

Pulled Beef Füllung, Salbeibutter,
konfierte Cherrytomaten

CHF 38.-

Rind-CH, Bison-USA, Schwein-CH, Poulet-CH, Entenleber-FR, Eier-CH, Buns-CH



Dessert Karte

Dessert in Flüssig-Form zum Verdauen

Flüssig & fruchtig

Rum Likör RATU 8 years old Signature
Aromen von dunkler Schokolade, Kaffee,
Kokosnuss und Orangenschale
35% vol 4cl CHF 13.-

Kaffee & Caramellikör the Seventh Sense
24% vol 4cl. CHF 11.-

Gin Xolato Chocolato
Im Geschmack finden sich süsse Aromen von
Schokolade und Vanille mit Schattierungen
von Früchten und Nüssen
44% vol 4cl. CHF 13.-

Flüssig & kräftig

Rum RATU 5 years old Spiced Premium
40% vol 4cl CHF 13.-

Rum Zacapa Gran Reserva 23 years
40% vol 4cl CHF 15.-

Whisky Highland Park Fire Edition 15 Years
45.2% vol 4cl CHF 29.-

Whisky Highland Park Ice Edition 17 Years
53.9% vol 4cl CHF 29.-

Whisky Highland Park Viking Pride 18 Years
43% vol 4 cl CHF 19.-

Whisky Highland Park Sigurd
43% vol 4cl CHF 20.-

Grappa

Smoked Grappa Barrique, Bepi Tosolini
40% vol 2cl CHF 9.50

Berta Elisi, Barrique
43% vol 2cl. CHF 9.50

Tignanello
42% vol 2cl. CHF 9.50

Espresso Martini

Kaffeelikör The Seventh Sense,
Packs Wodka Basel, Espresso
CHF 16.-

Glacé & Sorbet- Nach alter Schule und traditioneller Art

Natur pur - Ohne Stabilisator, Aroma & Geschmacksverstärker.

Glacé

Vanille

(ein Duett aus Tahiti & Bourbon)

Weisser Kaffee

(aus Ethiopien)

Dulce de Leche

(mit Fleur de Sel aus Camargue)

Sorbet

Himbeer

Mango

Zitrone

Preis

1 Kugel	CHF 5.00
ab 2 Kugeln (pro Kugel)	CHF 4.50
Rahm	CHF 1.50

Dessert MAD SPECIAL

Dessert
Sweet surprise
Erdbeeren, Rhabarber & Bergmilch Glacé
Dessert CHF 17.-

Dessert Klassisch

Kalter Stumpfen
Hausgemachte Schokoladenmousse mal anders interpretiert. Verarbeitet wurde die Deluxe-Schokolade „Valrhona“ 66% Cacao.
CHF 15.-

Passender **Whisky** zum Stumpfen?
4cl Viking Pride 18 Jahre, 43% vol CHF 19.-
4cl Ardbeg, 46,6% vol CHF 18.-

Passender **Rum** zum Stumpfen?
4cl RATU 5 year old Spiced, 40% vol CHF 13.-

Tarte Tatin
Mini-Tatin-Törtchen mit Glacé
«Dulce de Leche & Fleur de Sel»
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 14.-

Crème Brûlée
Hausrezept - mit Rohrzucker abgeflämmt
CHF 10.-

Eiskaffee „Affogato“
2 Kugeln Vanille Glacé,
Ristretto Doppio, Galliano Likör, 30% vol und
Rahm

	CHF 16.-
Normal	CHF 13.-
Klein	CHF 13.-
Ohne Galliano	CHF 10.-
Klein	

Käse Selektion von Maître Jumi
Mit hausgemachtem, saisonalen Chutney CHF 18.-
5cl Aargauer „Portwein“, 18,7% vol CHF 12.-

Warmes Schokoladenküchlein
Mit halbflüssigem Herz und Vanille Glacé
CHF 15.-