



## MAD SPECIAL

**“Butterzarts Lamm Häxli”**  
Rotweinjus, Fregola Sarda Risotto, farbige Randen, Zitrus Gremolata.

CHF 50.-

Herkunft Lamm: Irland

Preise in CHF inkl. 8.1% MwSt.



## Vorspeisen

### Gemischter Salat

CHF 16.-

### Blattsalat

CHF 15.-

Dressing: Himbeer, Mango,  
Französisch oder Italienisch

### Längs geschnittenes Markbein

mit Knusper-Kruste  
1 Stück

CHF 19.-

**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 18.-

### Dry Aged Rindstatar

dazu Toast und Butter

Vorspeise 60g

Hauptgang 120g

CHF 24.-

CHF 43.-

Wahlweise

mit Whisky, Calvados, Cognac, Gin

CHF 4.-

### Lauwarmer Ziegenkäse

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

CHF 19.-

### Trüffel Ravioli 2 Stk.

CHF 19.-

Trüffelüllung mit Ricotta di Bufala,  
Parmigiano Reggiano, dazu Pistazienbutter

### Steinpilz Ravioli 2 Stk.

CHF 19.-

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

### Brasato Ravioli 2 Stk.

CHF 19.-

Pulled Beef Füllung, Salbeibutter,  
konfierte Cherrytomaten

### Gambas Aglio Olio

Crevetten, Knoblauch, Chili  
und Olivenöl

CHF 19.-

## Steaks

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

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
40.-	51.-	62.-	73.-	84.-	95.-	106.-

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

150g	200g	250g	300g	350g	400g
52.-	64.-	76.-	88.-	100.-	112.-

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
66.-	79.-	92.-	105.-	118.-	131.-

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
56.-	67.-	78.-	89.-	100.-	111.-

Das **Petit Tender** oder als Metzgerstück bekannt, aus dem unteren Teil der Rindsschulter geschnitten. Fleisch von der Rindsschulter ist an sich zum Schmoren geeignet, anders das Metzgerstück, nur kurz gebraten wird es fast so zart wie das Rindsfilet und ist zudem sehr aromatisch. Es war gang und gäbe, dass der Metzger beim Zerteilen der Rindsschulter dieses delikate Stück herausgeschnitten und für sich selbst beiseite gelegt hat, daher der Name "Metzgerstück".

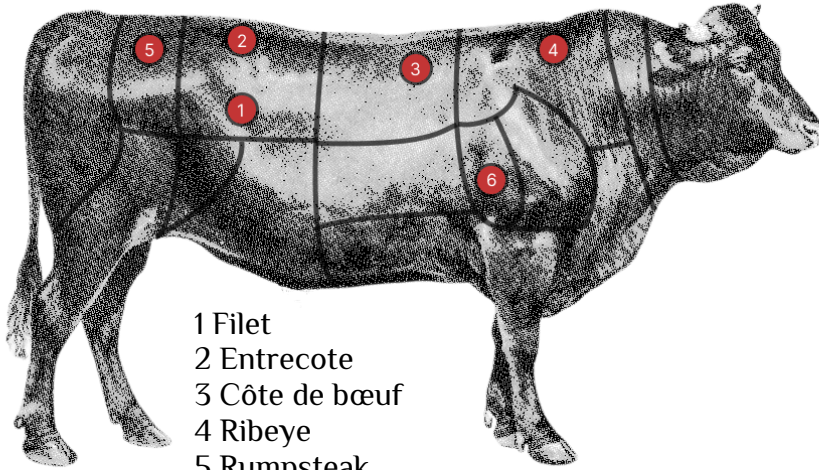
150g	200g	250g	300g	350g	400g	450g
38.-	48.-	58.-	68.-	78.-	88.-	98.-

**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
45.-	56.-	67.-	78.-

**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
31.-	40.-	49.-	58.-	67.-



- 1 Filet
- 2 Entrecôte
- 3 Côte de bœuf
- 4 Ribeye
- 5 Rumpsteak
- 6 Petit Tender

## 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 13.-
MAD-Pommes	CHF 8.-
Acquerello Risotto	CHF 8.-
Trottole Pasta	CHF 8.-
Marktgemüse	CHF 8.-
Rahmspinat	CHF 8.-
Maiskolben	CHF 8.-
Blattsalat	CHF 8.-
Sauce Supplément	CHF 3.-

## 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 198.-

### Men's Grill Dry Aged 700g

Petit Tender, Ribeye, Entrecôte  
 CHF 165.-

### 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 110.-

## 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 35.-  
Double CHF 45.-

### Crispy Chicken Burger

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

CHF 31.-

### Pulled Pork Burger

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

CHF 33.-

### Veggie-Burger

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

CHF 31.-

## Hausgemachte Ravioli

### Steinpilz Ravioli

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

CHF 40.-

### Trüffel Ravioli

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

CHF 40.-

### Brasato Ravioli

Pulled Beef Füllung, Salbeibutter,  
konfierte Cherrytomaten

CHF 40.-

Rind-CH, Bison-CAN, 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 10.-

**Berta Elisi, Barrique**  
43% vol 2cl. CHF 10.-

**Tignanello**  
42% vol 2cl. CHF 10.-

### 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 5.50
ab 2 Kugeln (pro Kugel)	CHF 5.00
Rahm	CHF 2.00

## Dessert

### Kalter Stumpfen

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

CHF 18.-

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.-

### Crème Brûlée

Hausrezept - mit Rohrzucker abgeflämmt

CHF 12.-

### Warmes Schokoladenküchlein

Mit halbflüssigem Herz und Vanille Glacé

CHF 16.-

### 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 16.-

### Eiskaffee „Affogato“

2 Kugeln Vanille Glacé,  
Ristretto Doppio, Galliano Likör, 30% vol und  
Rahm

CHF 18.-

Normal

CHF 15.-

Klein

CHF 15.-

Ohne Galliano

CHF 12.-

Klein