

Saison-Hit Karte

Vorspeise

Pastinakencremesuppe verfeinert mit Chili-Trüffelöl 11

Stettler-Bratwurstdegustation

Metzgertüfeli-, Alpen- und Promillegriller mit Pommerysenf

- serviert mit Saisonblattsalat 15

- aufgeschnitten als Apéro für in die Mitte des Tisches 9

Hauptgang

Sautierte Kalbsleber am Stück mit caramelisierten Äpfeln
und Balsamicojus 39

Zartes Rindsonglet an Rotweinjus mit glasierten Frühlingszwiebeln 36

Beilagen zum Hauptgang:

Hausgemachter Mashed Potatoes und Marktgemüse

Rindsonglet, was ist das?

Auch Nierenzapfen oder Herzzapfen genannt, bildet das Onglet die Zwerchfellpfeiler beim Rind und gehört spätestens seit der Nose-to-Tail-Bewegung (engl. Nase bis Schwanz) zu den sogenannten Special-Cuts. In Frankreich war dieses Stück schon immer bei den Feinschmeckern sehr beliebt und fand oft auch bei so manchem grossen Koch der alten Französischen Küche einen Platz bei der Menüzusammenstellung. Das Onglet ist ungemein kräftig im Geschmack und wird von Liebhabern häufig grilliert oder kurz gebraten genossen. Wir allerdings haben uns für das Sous Vide Niedergaren entschieden, um die Zartheit des leicht durchzogenen Fleisches zu garantieren.

Weinempfehlung

Riesling-Sylvaner Aagne AOC, Familie Gysel, Schaffhausen, 2015 1 dl 75cl
7.1 46

MeGa Domaine Château de Vaumarcus DOC (Gamaret, Merlot), 8.6 56
Caves Châtenay, Neuenburg, 2015

Fleischlieferant: Metzgerei Stettler, Schüpfen

Fleischdeklaration: Kalbsleber, Rindfleisch und Griller aus der Schweiz.