

# Frühlingshit Karte

## Vorspeise

Cremige Spargelsuppe mit Dry-Age Rohschinken-Chips 11

Lauwarme Spargeln vom Spargelhof Köhli in Kallnach mit leichter Joghurt-Hollandaise, knusprigen Brotcroûtons und Parmesanstreifen 18

Hausgemachte Bärlauchravioli mit Seeländer Rohschinken und Bärner-Hobelkäse 18

Stettler-Bratwurstdegustation

Federkohl mit Speck-, Chorizo- und Bündnergriller mit Pommerysenf - serviert mit Saisonblattsalat 15

- aufgeschnitten als Apéro für in die Mitte des Tisches 9

## Hauptgang

Flank-Steak mit Bärlauch-Chimichurri 41  
Kräuter-Mashed Potatoes und Frühlingsgemüse

### Flank-Steak, was ist das?

Wie es der Name schon verrät, wird dieses lange in Vergessenheit geratene Metzgerstück aus der Flanke des Rindes geschnitten. Unter Feinschmeckern wird das Flank-Steak unter anderem wegen seines intensiven Geschmacks und seines fleischigen Bisses geschätzt. Der Bauchmuskel ist fein marmoriert und hat sehr lange Fasern. Daher ist ein richtiges Zuschneiden und Zubereiten essenziell für den Genuss dieses Premium-Cuts. Das Bavette, wie es auch genannt wird, wird durch die Nose-to-Tail Bewegung (engl. Nase bis Schwanz) immer beliebter, da es trotz seines geringen Fettanteils ausgesprochen aromatisch ist.

## Weinempfehlung

Riesling-Sylvaner Aagne AOC,  
Familie Gysel, Schaffhausen, 2017 1 dl 75 cl  
7.1 46

Rosso di Montalcino DOC  
Siro Pacenti, Toscana, 2013 9.7 63

Fleischlieferant: Metzgerei Stettler, Schüpfen

Fleischdeklaration: Rindfleisch und Schweinefleisch aus der Schweiz.