

## Winter-Hitkarte

### Vorspeise

Rüebli-Ingwersuppe	11
Nüsslersalat mit Speck und Ei	11
Stettler-Bratwurstdegustation	
Chorizo-, Senf-Honig- und Quebecgriller mit Stettler-Senf	
- serviert mit Saisonblattsalat	15
- aufgeschnitten als Apéroplatte für in die Mitte des Tisches	9

### Hauptgang - Nose to Tail

Flank-Steak mit Chimichurri	41
Hausgemachte Pommes frites und Marktgemüse	

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

	1 dl	75cl
Canivete weiss VR Alentejo		
Herdade do Rocim, Alentejo, Portugal, 2018	7.3	48
Canivete rot VR Alentejo		
Herdade do Rocim, Alentejo, Portugal, 2018	8.2	53

Fleischlieferant: Metzgerei Stettler, Schüpfen

Fleischdeklaration: Rind- und Schweinefleisch aus der Schweiz.