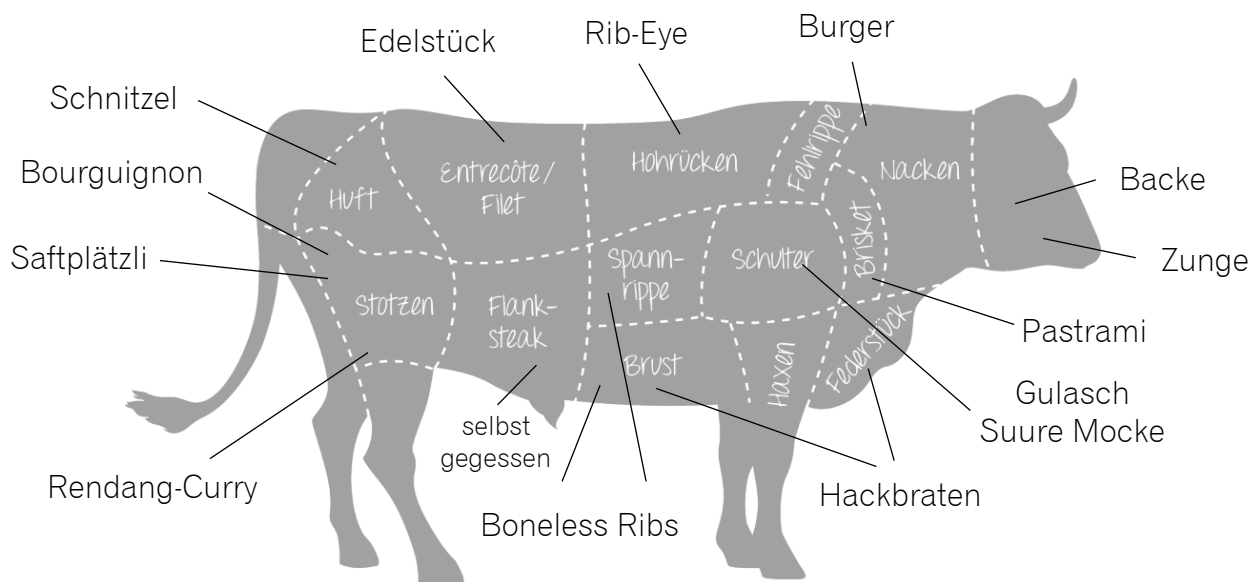


Nose to Tail im Beizli

von der Nase bis zum Schwanz



Wir haben von der Familie Äschlimann in Neuenkirch zwei Dexter Rinder gekauft und sie vom Kopf bis zum Schwanz verarbeitet.



Dexter Rinder sind eine Zweinutzungsrasse mit geringer Grösse, liefern viel Milch & Fleisch. Sie stammen ursprünglich aus Irland und haben das wilde Bergrind zum Vorfahren.

Vorspeisen

Kraftbrühe	mit Markcroutons & Safran Eierstich	13.50
Brasatoravioli	Rotweinjus, getrockneten Tomaten & Sbrinz	22.50

Hauptgänge

Boneless Ribs	Teriyakisauce, Wokgemüse & Jasminreis	29.50
Pastrami	im Ciabattabrot mit Sauerkraut, Speck, Käse & Pommes frites	29.50
Brasatoravioli	Rotweinjus, getrockneten Tomaten & Sbrinz	34.50
Burger	BBQ-Sauce, Ananas, Speck, Käse, Coleslaw & Pommes frites	29.50
Haxe	Ragout mit Thymian-Polenta & Wurzelgemüse	34.50
Saftplätzli	Spätzli & winterliches Gemüse	36.50
Gulasch	ungarische Art mit Spätzli, Sauerrahm & Röstzwiebeln	36.50
Rendang Curry	mit Cashewnüssen, Koriander & Jasminreis	36.50
Suure Mocke	Kartoffel-Petersilienpüree & Wurzelgemüse	36.50
Hackbraten	mit Speck, Champignons & Rahmsauce, Spätzli, Wurzelgemüse	26.50
Ribeye ca. 200g	Kräuterbutter, Jus, Thymian-Polenta & Wurzelgemüse	46.00
Wiener Schnitzel	Calvadosrahmsauce, Preiselbeeren, Spätzli, Wurzelgemüse	38.50
Schnitzel	Rotweinjus, Kartoffel-Petersilienpüree, winterliches Gemüse	38.50
Geschnetzeltes	rotes Thaicurry mit Wokgemüse & Jasminreis	36.50