

## GRILL

Jenzer's Rinds Tagliata vom Entrecôte	48.00	Rindsfilet - Irish Beef 180g	54.00
Lammracks	39.50	Kalbssteak 220g	44.00
Wildschwein-Bratwurst vom Stachel	29.50	Portobello Pilz gefüllt	28.50

Dazu servieren wir Ihnen Ofengemüse, eine Beilage und eine Sauce nach Wahl!

### Beilagen

Folienkartoffel mit Sauerrahm  
Risotto mit Lauchheu  
Neue Bratkartoffeln  
Bunter Sommersalat

### Saucen

Café de Paris-Butter  
Rosa Pfeffersauce  
Kräuterbutter  
Knoblauch-Kräuter Quark

## Tattoo - Menü

Amuse Bouche



Schottischer Rauchlachs

Senfmayonnaise | Pumpnickelcrunch | Salatbouquet



Lammnierstück

Whisky Sauce | Kartoffelgratin | Grünkohl

**ODER**

Schottischer Heilbutt

Kräuterschaum | Erbsenpüree | mini Karotten



Käseteller vom Glausi's (3 Sorten)



Cranachan | Himbeeren

Menu in 3-Gängen mit Käse **oder** Dessert à CHF 69.00

Menu in 4-Gängen mit Käse **und** Dessert à CHF 79.00

Gerne können Sie jeden Gang auch einzeln bestellen

## WEINEMPFEHLUNG



**2019, Shot N° 4, Wallis, Schweiz**

Cabernet Blanc

1dl 8.50 Fl 59.00

Aromen von exotischen, gelben Früchten, leichte Noten von Lindenblüten. Der Shot No. 4 überzeugt durch ausgewogene Säure und einen langen Abgang. Er erinnert etwas an die Walliser Spezialität Petite Arvine und Heida. Die Trauben werden von Hand gelesen. Kein Säureabbau und keine Klärung mit tierischen Produkten, somit vegan und BIO.



**2019, Rose de Pinot Noir, Urs Jauslin, Muttenz, Baselland, Schweiz**

Pinot Noir

1dl 8.00 Fl 56.00

Die moderne Rosékelterung mit kurzer Maischestandzeit und kalter Vergärung verleiht unserem Rosé seine tolle Farbe. Die zarten Himbeer-aromen kommen herrlich zur Geltung. Mit seiner Frische ist er der perfekte Sommerwein. Passend zum Fitnessteller, zu Gebrühtem oder auch zur orientalischen Küche.