



RINDS- UND GMÜES- METZGETE

Dieses Jahr haben wir – nebst einem Haufen Gemüse! – zwei der Hochlandrinder gemetzget, denen man hier im Sommer beim Grasens zuschauen kann.

Sie stammen vom Huebhof, dem Bio-Bauernhof gleich nebenan. Die beiden dreijährigen Rinder wurden in Hinwil geschlachtet und hier im Haus zerlegt und verarbeitet. Wie immer haben wir alle Teile der Tiere verwendet, wobei die Innereien nacheinander auf die Karte kommen.

Die Vorderseite beinhaltet 13 kleine Teller und vier grosse, alles vom Hochlandrind plus Gemüse. Wer Lust hat, sich durch die kleinen Teller durchzuessen, sollte mit drei bis vier Tellern satt werden. Die kleinen Teller eignen sich auch bestens für in die Mitte des Tisches zum Teilen. Oder natürlich auch einfach als Vorspeise.

Unsere Klassiker finden Sie auf der Rückseite.

Kleine Teller

Pâté

hausgemachtes Knäckebrot, Biersirup

9

Beef-Jerkey

Trockenfleisch, Sauerteigbrot mit hausgemachter Butter & Maldonsalt

12

Lauch

gebraten, Sojasauce, Ingwer & Sesam

9

Lattich

fermentiert, geräuchte Mandelmilch, Zitronensaft & Olivenöl

12

Topinambur

Cedri & Olivenöl

11

Knollensellerie

Taco aus Sellerie, Eigelbschnee, Kresse

13

Federkohl

Federkohl, Rotkohl, Fenchelkraut, Senfkörner & Kürbiskerne

12

Tatar & Carpaccio

Bärlauch-Mayonnaise, Blutampfer, Olivenöl & frittierte Kapern

19

Zunge

grilliert, Heidelbeersaft, Rande, Sauerklee & Croûtons

13

Kutteln

Tempura, Bergamotte

10

Gepökelt & Gesotten

geschwärzte Zwiebeln, Thymian & Bouillon

13

Chili con carne

Pulled Beef, Bohnen, Sauerrahm & Koriander

12

Wurst

Knoblauch, Kreuzkümmel, Chili, Linsen, Spinat & Verjus

14

Grosse Teller

alle vom Holzkohlegrill, serviert mit hausgemachten, im Rindsfett frittierten Pommes & Markbutter

Côte de Boeuf 4 Wochen trockengereift, ab 600 g — 16/100 g

Tagliata 4 Wochen trockengereift — 35

Long Ribs (ab 2 Personen) — 36/Person

Burger 100% Fleisch, hausgemachtes Ketchup — 31

Tagesgemüse — 8

Mini-Dessert

Brownie Blut & Schoggi — 4