

Vorspeisen

<i>Bunter Blattsalat mit Grissini</i>	<i>CHF 7.00</i>
<i>Gemischter Salat mit Croûtons</i>	<i>CHF 9.50</i>
<i>Nüsslisalat mit gehacktem Ei Croûtons</i>	<i>CHF 10.50</i>
<i>Saucisson im Frühlingsrollenteig knusprig gebacken, serviert auf lauwarmem Krautsalat</i>	<i>CHF 12.50</i>
<i>Rindstatar verfeinert mit Brandy gewürzt nach Ihrem Wunsch serviert mit Toast und Butter</i>	<i>CHF 21.50</i>
<i>Paprikaschaumsuppe mit Chili und Feta</i>	<i>CHF 9.50</i>
<i>Spargel-Crèmesuppe mit Croûtons</i>	<i>CHF 9.50</i>

Sehr geehrter Gast

Gerne servieren wir Ihnen auf Wunsch anstelle von Mineralwasser auch „Hahnenwasser“. Da nicht nur das Produkt sondern auch die Dienstleistung etwas kostet, verrechnen wir die Literkaraffe mit CHF 6.00 und die ½ Literkaraffe mit CHF 4.00 In Verbindung mit Ihrer Weinkonsumation servieren wir „Hahnenwasser“ kostenlos.

Heisser Stein

Geniessen Sie unser bestes Fleisch, im Haus gereift und verarbeitet. In der Küche werden die Steaks rundherum kurz angebraten, um dann von Ihnen am Tisch auf den Punkt genussfertig gebraten zu werden.

*Begleitend servieren wir Ihnen 3 hausgemachte Saucen
Kräuterbutter, BBQ-Sauce und Aioli (Knoblauchmayonnaise)*

sowie als Beilage nach Wahl

Pommes Frites, Bratkartoffeln oder Reis

	<i>Menu Cut ca. 150 gr.</i>	<i>Chef`s Cut ca. 200gr.</i>
<i>Rindshuftsteak</i>	<i>CHF 30.00</i>	<i>CHF 34.00</i>
<i>Rindsfilet</i>	<i>CHF 41.00</i>	<i>CHF 48.00</i>
<i>Rinds Entrecôte</i>	<i>CHF 36.00</i>	<i>CHF 41.00</i>

Kombinieren Sie die Gerichte mit:

<i>Crevettenspiess</i>	<i>ca. 100 gr.</i>	<i>CHF 9.00</i>
<i>Gemüsespiess</i>	<i>ca. 100 gr.</i>	<i>CHF 4.50</i>

	<i>Menu Cut ca. 150 gr.</i>	<i>Chef`s Cut ca. 200 gr.</i>
<u><i>Die „Perlen-Grillplatte“</i></u>	<i>CHF 36.00</i>	<i>CHF 43.00</i>

Stücke vom Rindsfilet, Rindshuft und Rinds-Entrecôte, fein geschnitten und auf Platte angerichtet, braten Sie Stück für Stück auf dem heissen Stein.

Serviert mit unseren 3 hausgemachten Saucen und einer Beilage nach Wahl

<i>Rind:</i>	<i>Uruguay/Paraguay</i>
<i>Lamm:</i>	<i>Neuseeland und Australien</i>
<i>Poulet:</i>	<i>Schweiz</i>
<i>Kalb/Schwein:</i>	<i>Schweiz</i>
<i>Crevetten:</i>	<i>Vietnam</i>

Hauptgerichte

Penne al arrabiata (scharf aber nicht feurig) CHF 21.50
in rassischer Tomatensauce mit Peperonistreifen,
Zwiebeln, Knoblauch und frischen Kräutern

Gebratenes Lachsfilet CHF 31.50
auf Frühlingszwiebeln an Safranschaum
serviert mit Salzkartoffeln

Schweins-Cordon-bleu Appenzellerart CHF 31.00
gefüllt mit Moschtbröckli und Appenzellerkäse
serviert mit Pommes-frites und buntem Saisongemüse

Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher Art“ CHF 35.50
an frischer Champignonrahmsauce
serviert mit knuspriger Rösti

In Rioja geschmorte Lamm Haxe CHF 33.00
serviert mit Risotto und buntem Gemüse

Rindsfiletwürfel „Stroganoff“ CHF 35.50
serviert mit Butterreis und Broccoli

Rindstatar verfeinert mit Brandy CHF 30.50
gewürzt nach Ihrem Wunsch
serviert mit Toast und Butter

Vorspeise CHF 21.50

Dry-Aged Entrecôte

In einem speziellen verfahren lagern wir unser südamerikanisches Entrecôte bis zu 30 Tagen. Das Fleisch verliert an Flüssigkeit (Wasser) und wird daher speziell aromatisch, kernig fest und sehr zart. Lassen Sie sich von einem besonderen Stück Fleisch verführen.

Medium gebraten, tranchiert und mit unserer CHF 41.00
hausgemachten Kräuterbutter-Sauce überzogen.
Serviert mit Pommes frites und Gemüse

Spargelgerichte

Für unsere Spargelgerichte verwenden wir ausschliesslich badischen Spargel.

Vorspeisen

*Spargelsalat mit Kefen und Cherrytomaten
an Zitronen-Olivenöldressing* CHF 14.50

Spargel-Crèmesuppe mit Croûtons CHF 9.50

*Carpaccio von gebratenem Spargel
mit Serrano-Schinken, Rucola und Sbrinz* CHF 15.50

Hauptgerichte

*Weisser Spargel mit Bratkartoffeln
und einer Sauce Ihrer Wahl:* (250 gr.) CHF 18.00
Nussbutter, Hollandaise (500 gr.) CHF 32.50
oder hausgemachte Kräuter-Mayonnaise
Beilage: Serrano Rohschinken 50gr. CHF 6.50

*Bärlauchrisotto
mit weissem Spargel* CHF 23.00

Ragout von Spargel und Morcheln CHF 31.00
*an Riesling-Rahmsauce mit Limetten-Zesten
serviert auf Taglierini*

Kalbsmedaillons «sous vide» (140 gr.) CHF 35.50
*serviert mit weissem Spargel an
Bärlauch-Hollandaise und Bratkartoffeln*

Grilliertes Rindsfiletmedaillon (120 gr.) CHF 38.50
*mit weissem Spargel, Kartoffelkroketten
und Sauce Béarnaise*

Alle Preise inkl. MwSt.

Hausgemachte Desserts

<i>Frischer Fruchtsalat</i>		CHF	9.00
<i>garniert mit Schlagrahm</i>			
<i>verfeinert mit Maraschino</i>	<i>plus</i>	CHF	1.50
<i>Lauwarmer Schokoladenkuchen</i>		CHF	9.50
<i>mit Beeren und Mövenpick Joghurt Ice Cream</i>			
<i>Frisches Caramelköpflli</i>		CHF	7.50
<i>garniert mit Schlagrahm</i>			
<i>Hausgemachte Erdbeerglace</i>		CHF	8.00
<i>mit Kirsch und Schlagrahm aufgeschlagen</i>			
<i>Schokoladen Lava</i>		CHF	12.50
<i>im Kern noch leicht fliessend,</i>			
<i>serviert mit hausgemachtem Joghurteis</i>			
<i>auf Mandelcrisp</i>			

Mövenpick Ice Cream

<i>In 12 verschiedenen Sorten</i>	<i>pro Kugel</i>	CHF	3.60
	<i>mit Rahm plus</i>	CHF	1.50

Gerne zeigen wir Ihnen unsere Ice Cream Karte

Kleine Karte und Snacks

Salatteller mit Ei CHF 15.50

Wurstsalat einfach / garniert CHF 11.50 CHF 16.50

Wurstkäsesalat einfach / garniert CHF 13.50 CHF 18.50

Kalte Platte, ab 2 Pers p.P CHF 23.50

Spaghetti „Die Perle“ CHF 19.50

*zubereitet mit kaltgepresstem Olivenöl,
getrockneten Tomaten, Zwiebeln, feinen Kräutern,
Oliven und einem Hauch Knoblauch*

Mit frischen Salaten garniert

Schweins-Cordon-bleu 210 gr. CHF 31.00

Buure Bratwurst 140 gr. CHF 18.50

Schweinssteak 180 gr. CHF 27.00

Pouletbrust (CH) 150 gr. CHF 26.00

Fischknusperli 140 gr CHF 26.50

Chicken Nuggets 140 gr CHF 26.00

Portion Pommes-frites CHF 7.50

klein CHF 5.50

Buure Bratwurst CHF 19.50

mit Zwiebelsauce und Pommes frites

Schweinschnitzel paniert CHF 22.00

serviert mit Pommes frites

Ciabatta „Die Perle“ CHF 17.50

*Ciabatta gefüllt mit paniertem Schnitzel,
Tomaten, Zwiebeln und scharfer BBQ-Sauce,
serviert mit Pommes frites*