



Herzlich Willkommen *im MEAT's Steak & Wine*

Auf unserer Karte finden Sie nur erstklassiges Schweizer Qualitätsfleisch vom Rind, Kalb und Schwein, das mit einem Label ausgezeichnet ist und höchsten Ansprüchen gerecht wird.

Die Zubereitung ist uns wichtig. Ihr Steak wird in einem Beef-Craft von 800 Grad Celsius gebraten. Durch die extrem hohe Hitze entsteht eine Caramel ähnliche Kruste und das Fleisch wird knusprig und saftig zugleich. Das Fleisch ist super zart und zergeht auf der Zunge. Geniessen Sie Ihr Stück Fleisch, zubereitet wie in den besten Steakhäusern Amerikas.

Dazu bieten wir Ihnen in Zusammenarbeit mit unserem Weinpartner TERRAVIGNA eine breite Auswahl hochwertiger Weine aus aller Welt.

Garstufen:

Rare (blutig)	40° C
Medium rare	50° C
Medium	55° C
Well done (durch)	70° C

Alle nachfolgenden Gewichtsangaben beziehen sich auf das Rohgewicht vor dem Grillen.

***Das MEAT's Team wünscht Ihnen
einen guten Appetit!***



Apéro Getränke

Prosecco	10 cl	8.90
MEAT's Whiskey Sweet and Sour Michter's Bourbon 43% Zucker Zitrone		15.—
Hugo	10 cl	12.—
Brooklyn Defender Golden IPA	35,5 cl	7.90
Ginger Cocktail GingerAle Limette Ingwer	<i>ohne Alkohol</i> <i>mit Vodka 37,5%</i>	9.— 14.—
MEAT's Fusion Tea Pink Panther <i>Etsu Gin 43%, Botanical Tonic Water Indi & Co, Sommerfrüchtetee</i>		15.—
Aperol Spritz mit Prosecco	10 cl	12.—
Negroni Martini 15% Campari 23% Hendricks Gin 41%		14.—
Martini 15%	5 cl	6.90
Sherry Dry Lustau 15%	5 cl	6.90
Portwein Porto Niepoort 10 years Tawny 19,5%	5 cl	7.90
Hausgemachter ICE Tea	40 cl	7.90



Kinderessen

Pouletbruststreifen mit Tomatenteigwaren	16.—
Kinderburger	16.—
bunter Gemüsteller mit Quarkdip	13.—
Rindsfiletwürfel mit Pommes und Karotten	19.—

Alle Essen inklusive einer Kugel Glace



Salads & Appetizer

Maiscremesuppe mit Specktäschli		12.—
Mais Rahm Speck		
Caesar Salat		12.—
Blattsalat Caesar-Dressing Crouton Parmesan		
Soja-Chicken Caesar Salat	<i>Vorspeise</i>	18.—
Blattsalat Caesar-Dressing Pouletwürfel gebacken Sojacaramel Parmesan	<i>Hauptgang</i>	26.—
Gebackenes Markbein		14.—
Markbein Fleur de Sel Petersilie Knoblauch	<i>mit 2 cl Hanz Vodka 40%</i>	20.—
MEAT's Crostini		12.—
Tomate BBQ Pulled Pork Avocado Speckchip		
MEAT's Nachos Grande		14.—
Maischips Cheddarcheese Guacamole Salsa Sauerrahm Chili		
Side Salad		7.—
Geräuchertes Wasserbüffelcarpaccio BIO (Aargau, CH)		21.—
Rucola Parmesan Pinienkerne Olivenöl Zitronen		
Duo vom Thunfisch		22.—
Kimuchi Avocado Wasabinüsse Soja		
Baconstrips on the line		18.—
Bauchspeck BBQ Crouton		
Blooming Onion		14.—
Frittierte Zwiebel im Teig Tomatendip		
MEAT's Wasserbüffeltatar BIO (Aargau, CH)	<i>Vorspeise</i>	21.—
Olivenöl Zitrone	<i>Hauptgang</i>	32.—
Cornichons Kapern Zwiebeln Dijon-Senf		
SwissLabel Beefsteaktatar Classic	<i>Vorspeise</i>	21.—
Tomate Cognac Zwiebeln Kapern Cornichons Chili	<i>Hauptgang</i>	32.—
Bacon-Shrimps		19.—
Riesenkrevetten Speck Knoblauch		



Top Cuts I



Die Fleischstücke können nach Wahl «gesmoked» werden. Kirschbaumholz mit Vanille, Eiche oder Jack Daniels Holz stehen zur Auswahl.

SwissLabel Entrecôte Centercut	the first	200 g	39.—
	each +	100 g	16.—
SwissLabel Rindsfilet	the first	150 g	39.—
	each +	50 g	9.50
Ireland Angus Rindsfilet	the first	150 g	35.—
	each +	50 g	8.50
SwissLabel Rib Eye (ab 300 g)	the first	300 g	39.—
	each +	100 g	11.—
Kalbshuft (CH)	the first	200 g	36.—
	each +	100 g	14.—
SwissLabel Flat Iron Steak (Schulterispitz)		250 g	38.—
		500 g	69.—
SwissLabel T-Bone		450 g	69.—
Horse-Filet Center Cut (CH)	the first	150 g	29.—
	each +	50 g	6.50

Luma Pork Kotelette	300 g	45.—
----------------------------	-------	-------------



Die verwendeten Edelschweine werden mit natürlichen Produkten und mit grossen Mengen Leinsamen gefüttert. So bildet das Schweinefett die für den Menschen wichtigen Omega-3-Fettsäuren. Beim Luma-Reifeverfahren wird das Fleisch unter Einsatz des Edelschimmelpilzes bis zu 28 Tage am Knochen gelagert.

Dry Aged Entrecote MEY Selections (GB)	the first	200 g	39.—
	each +	100 g	16.—



König Charles gründete das Label MEY Selections im Jahre 2005 mit dem Ziel die Existenz der schottischen Bauern zu sichern und das kulinarische Erbe der Region zu erhalten. Die Rinder weiden von März bis Oktober auf frischen, grünen Wiesen. MEY Selections Beef bildet die klassische Grundlage für Dry-Aged Produkte.



Top Cuts II

Maispouardenbrust Supreme	180 g	21.—
MEAT's Beefsteak Burger Bestes Rindfleisch Brioche-Bun Speck Tomate/Gurke Cocktailsauce	250 g	29.—
Burger Trilogie Poulet mit Curry-Cocktail Rind mit Tomate/Gurke Pferd mit BBQ		29.—
MEAT's Monster Burger 1 kg bestes Rindfleisch Brioche-Bun Speck Tomate/Gurke Cocktailsauce	1000 g	69.—
Rinds Tomahawk (Irland) – auch zum Teilen geeignet Rinds Tomahawk Steak mit extralangem Knochen	1000 g	119.—
Babyback Ribs NYC-Style Saftige SwissLabel Babyback Ribs BBQ-Sauce	500 g	29.—
Swiss Beef Ribs Rind Knoblauch Rosmarin Ahornsirup	800 g	49.—
Lammracks (IE)	300 g	39.—

Ocean Currents

Grillierter ganzer Lobster		45.—
Thunfischsteak auf Koriander-Tomatensauce (Sashimi Qualität)		32.—

Vegan

Veganer Burger Beyondpattie (Erbsenprotein) Tomate/Gurke Cocktailsauce Focaccia Brot		26.—
Veganes Filet aus dem 3D Drucker Kruste des Bratens schliesst sich wie beim echten Fleisch, feine Faserung Sojaprotein Rote Beete -> Wählen Sie ihre Beilagen bei den Side Orders aus	220 g	22.—

Pimp up your Steak

Gebratene Entenleber (Frankreich)	50 g	9.50
Grillierter halber Lobster		22.—

Deklaration

Fleisch

Wir verwenden nur Schweizerfleisch von der Traitafina AG in Lenzburg. Und das hat seine guten Gründe. Lückenlose Klarheit und Transparenz auf der ganzen Linie.

SwissLabelGourmet steht für Tiere, die ausschliesslich auf Schweizer Bauernhöfen aufgezogen werden. Eine artgerechte Haltung und natürliche Fütterung wird nicht nur garantiert, sondern lückenlos dokumentiert. Jedes Tier wird mit einem Herkunftspass versehen, der die zweifelsfreie Identifizierung von der Geburt über die Aufzucht bis zur Schlachtung, Verarbeitung und Verpackung des Endprodukts gewährleistet. Sicherheit für verantwortungsbewusste, herzhaft Geniesser.

Pferd CH

Lammfleisch IE / AU

Geflügel Frankreich / Schweiz

Krustentiere
Unsere Black-Tiger Crevetten (Vietnam) stammen aus FOS (Friend of the Sea) zertifizierter, naturnaher und nachhaltiger Zucht.
Lieferant: Hugo Dubno | Dyhrberg

Lobster Kanada

Lachs Schottland / Irland

Jakobsmuscheln USA

Thunfisch Indonesien, Hochsee, Wildfang | Lieferant: Dyhrberg

Weine
Das Weinsortiment wurde zusammen mit unserem Weinpartner TERRAVIGNA AG in Utzenstorf selektioniert. Es bietet eine qualitativ hochstehende Auswahl an Weinen in allen Preiskategorien.

Allergene
Unser Personal steht Ihnen gerne bei Fragen zu Allergenen zur Verfügung.

Das Gesetz verbietet den Verkauf von Wein, Bier und Apfelwein an Jugendliche unter 16 Jahre, Spirituosen und Aperitifs an Jugendliche unter 18 Jahren.

Alle Preise in CHF und inkl. Mwst.

Side Orders

Beilagenpaket

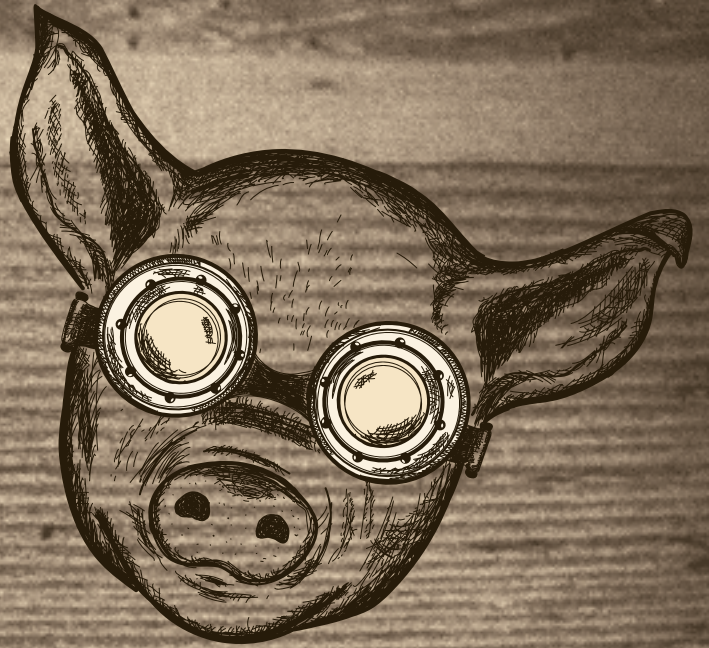
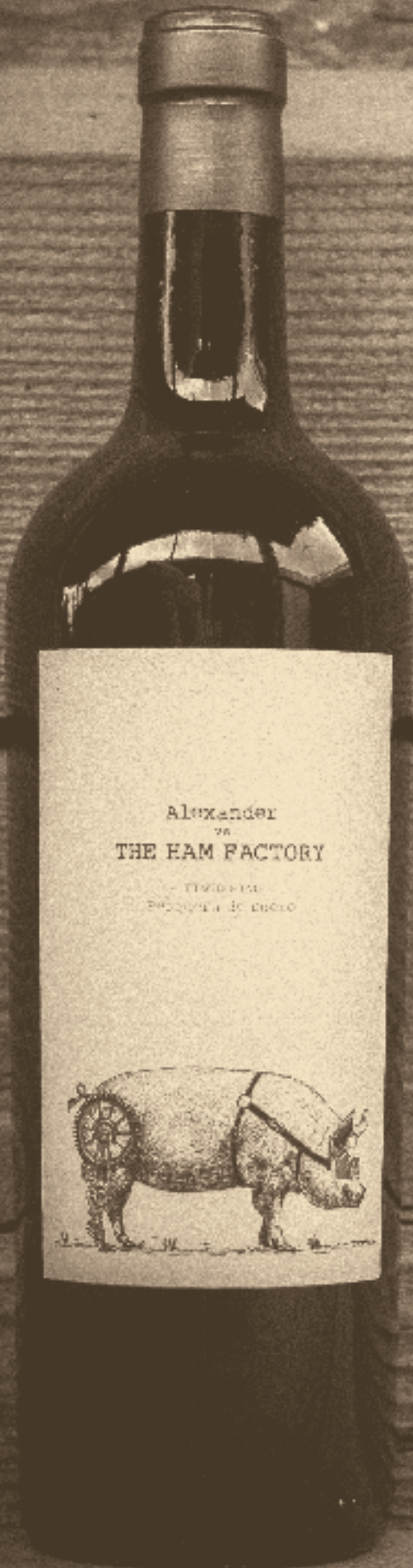
2 Side Orders und 1 Sauce nach Wahl	15.—
MEAT's Sweet Cheese Fries Süsskartoffel, Käsesauce, Jalapeno	9.—
Zündholz-Pommes	7.—
Trüffelpommes	8.—
Süsskartoffel Pommes	8.—
Mac & Cheese Macaroni Rahm, Käse, Röstzwiebel	8.—
Baked Potatoe mit Sauerrahm	7.—
Beilagensalat	6.—
Coleslaw	6.—
Spinat mit Knoblauch und Zwiebeln	6.—
Glasierte Karotten	6.—
Süsskartoffelstampf	8.—
Maiskörner in Butter gebraten	6.—
Gebratene Champignons	7.—
Grillgemüse	8.—

Saucen

MEAT's Café de Paris, Sauce Béarnaise, Chili BBQ-Sauce je	3.—
Pfeffersauce mit Rum, Chimichurri-Sauce, Zwiebelchutney	

Sweets

Crème catalan	12.—
B52 Cheesecake	12.—
Caramel Popcorn Brownie mit Fior di Latte Glace	12.—
Schokoladenküchlein mit Schokokern und Vanilleglace	12.—
Crumble mit Fruchtragout der Saison und Vanilleglace	12.—
Mochi Vegan Little Moons Chocolate	12.—
<small>Kleine japanische Reiskuchen gefüllt mit Schoggi-glace</small>	



TERRAVIGNA

www.terravigna.ch

Qualitätsweine im Offenausschank

Schaumweine

	1 dl	75 cl
ADORO Prosecco Superiore Extra Dry DOCG Col di Rocca x Terravigna Veneto Italien	8.90	53.—

Weissweine

Epesses Vignefol AOC J & M Dizerens Epesses, Waadt	6.90	70 cl 47.—
Chardonnay L'Altro Langhe DOC (bio) Pio Cesare Piemont Italien	8.—	55.—
Sauvignon Blanc Poggio Argentato IGT Fattoria Le Pupille Toscana Italien	8.—	53.—
Verdejo El Gordo del Circo Rueda DO Casa Rojo Rueda Spanien	7.90	49.50
Riesling «No Sex» (bio) Emil Bauer & Söhne Pfalz Deutschland	7.90	49.50

Rotweine

Don Martin Mendoza City Malbec (biodynamisch) Viñas Don Martin Mendoza Argentinien	7.90	49.50
Barbera d'Alba Superiore «Scassa» DOC (bio) Bruna Grimaldi Piemont Italien	7.90	49.50
Morellino di Scansano Riserva DOCG Fattoria Le Pupille Toscana Italien	8.90	59.—
Ripasso Valpolicella Classico «Pegrandi» DOC (bio) Vaona Veneto Italien	8.90	59.—
Macho Man Monastrell DO (bio) Casa Rojo Jumilla Spanien	8.90	59.50
SPES Rioja DOCa Bodegas Loa Rioja Spanien	8.90	59.—
Alexander vs. The Ham Factory Reserva DO Casa Rojo Ribera del Duero Spanien	11.50	85.—

Schaumweine

Prosecco di Conegliano DOCG extra dry Conte Collalto Veneto Italien <i>Prosecco</i>	53.—
Cava Brut Moltó Negre DO Casa Rojo Katalonien Spanien <i>Trepát</i>	59.—
Champagne Brut Cordon Bleu Champagne de Venoge Champagne Frankreich <i>Pinot Noir, Pinot Meunier</i>	89.—
Riesling Schützenhaus brut nature ERSTE LAGE (bio) Barth Rheingau Deutschland <i>Riesling</i>	79.—

Weissweine

Schweiz

Epesses Vignefol AOC J & M Dizerens Epesses, Waadt <i>Chasselas</i>	70 cl 47.—
Petite Arvine «Altimus» Wallis AOC Lux Vina - Domaines Chevaliers Salgesch, Wallis <i>Petite Arvine</i>	79.—
Heida «Les Effeuilleuses» Wallis AOC Bétrisey Albrecht Sion, Wallis <i>Païen (Heida)</i>	65.—
Malanser Sauvignon Blanc Graubünden AOC (bio) Wegelin Scadenagut Malans, Graubünden <i>Sauvignon Blanc</i>	75.—

Italien

Pinot Grigio «Collio» DOC Borgo Savaian Friaul <i>Pinot Grigio</i>	47.—
Roero Arneis «Costa delle Rose» DOCG (bio) Tenuta Ca' Du Russ di Sergio Marchisio Piemont <i>Arneis</i>	49.50
L'Altro Langhe DOC (bio) Pio Cesare Piemont <i>Chardonnay</i>	55.—
Falanghina Taburno DOP (bio) Fattoria La Rivolta Kampanien <i>Falanghina</i>	53.—

Weissweine

Spanien

El Gordo del Circo Rueda DO	49.50
Casa Rojo Rueda <i>Verdejo</i>	
The Orange Republic Godello Valdeorras DO	59.50
Casa Rojo Valdeorras <i>Godello</i>	
La Marimorena Rias Baixas DO	55.—
Casa Rojo Rias Baixas <i>Albariño</i>	

Deutschland

Riesling «No Sex» (bio)	49.50
Weingut Emil Bauer & Söhne Pfalz <i>Riesling (trocken)</i>	
Riesling Hassel GROSSES GEWÄCHS (bio)	89.—
Barth Rheingau <i>Riesling (trocken)</i>	
Chardonnay Holzfass (bio)	54.—
Knewitz Rheinhessen <i>Chardonnay</i>	

Österreich

Grüner Veltliner Weingärten Fuchs	49.50
Sighardt Donabaum Wachau <i>Grüner Veltliner</i>	
Weisser Burgunder Muschelkalk Alte Reben (bio)	89.—
Kolfok Neusiedlersee <i>Weissburgunder</i>	

Südafrika

CREATION Sauvignon Blanc	49.50
Creation Wines Walker Bay <i>Sauvignon Blanc</i>	

Roséwein

HARU Rosado Jumilla DOP	47.—
Casa Rojo Jumilla Spanien <i>Garnacha, Monastrell, Syrah</i>	
GERTRUD Rosé Wallis AOC	55.—
1/LAFFU Wallis Schweiz <i>Gamay, Pinot Noir</i>	

Rotweine

Schweiz

Hasenbergler «Stierebluet» Wehrli Weinbau Küttigen, Aargau <i>Blauburgunder</i>	2022	59.—
Pinot Noir Sólskin Aargau AOC (biodynamisch) Hauksson Weine Aargau <i>Pinot Noir</i>	2020	59.—
«Elixir» Assemblage Rouge Wallis AOC Lux Vina - Domaines Chevaliers Salgesch, Wallis <i>Merlot, Diolinoir, Cabernet Sauvignon</i>	2017	89.—
Cornalin L'Enfer du Calcaire Wallis AOC (biodynamisch) Histoire d'Enfer Corin, Wallis <i>Cornalin</i>	2019	95.—
Fläscher Pinot Noir RESERVE Graubünden AOC Christian Hermann Fläsch, Graubünden <i>Pinot Noir</i>	2021	75.—
Tre Terre Merlot del Ticino DOC Chiodi Tessin <i>Merlot</i>	2021/22	49.50
Rompidée Merlot del Ticino DOC Chiodi Tessin <i>Merlot</i>	2020	85.—

Spanien

Macho Man Monastrell DO (bio) Casa Rojo Jumilla <i>Monastrell</i>	2021	59.50
Tinta Fina Tempranillo DO Casa Rojo Ribera del Duero <i>Tempranillo</i>	2020	59.50
Matanegra Crianza DO (biodynamisch) Pagos de Matanegra Ribera del Duero <i>Tempranillo</i>	2019	59.—
Matanegra Vendimia Seleccionada DO (biodynamisch) Pagos de Matanegra Ribera del Duero <i>Tempranillo</i>	2019	89.50
Silvanus Crianza Ribera del Duero DO Bodegas Asenjo & Manso Ribera del Duero <i>Tempranillo</i>	2019/20	63.—
Alexander vs. The Ham Factory Reserva DO Casa Rojo Ribera del Duero <i>Tinto Fino (Tempranillo)</i>	2018	85.—
Rioja «SPES» DOCa Bodegas Loa Rioja <i>Tempranillo</i>	2018	59.—
Alma de la Marciana Tinto (biodynamisch) La Marciana Rioja <i>Garnacha, Graciano, Tempranillo</i>	2021	59.—
MINAMI Cuvée Tierra de Murcia IGP (bio) Casa Rojo Tierra de Murcia <i>Petit Verdot, Syrah</i>	2021	99.—

Rotweine

Gotes del Priorat (bio) Alfredo Arribas Priorat <i>Garnacha, Cariñena, Syrah</i>	2020/21	62.—
Negre de Negres Priorat DOQ (biodynamisch) Clos del Portal Priorat <i>Cariñena, Garnacha, Syrah</i>	2021	75.—
Somni Priorat DOQ (biodynamisch) Clos del Portal Priorat <i>Cariñena, Syrah</i>	2017/19	98.—
<i>Portugal</i>		
Terra Magna Reserva Dão DOC Terra Magna Dão <i>Alfrocheiro, Jaen, Tinta Roriz, Touriga Nacional</i>	2020	57.—
Mythos DOC Casal da Coelheira Tejo <i>Cabernet Sauvignon, Touriga Franca, Touriga Nacional</i>	2021	69.—
<i>Italien – Toscana</i>		
Majori Rosso Toscana IGT (bio) Bulichella Suvereto <i>Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot</i>	2021/22	59.—
Morellino di Scansano RISERVA DOCG Fattoria Le Pupille Grosseto <i>Sangiovese</i>	2020/21	59.—
Poggio Valente Toscana IGT Fattoria Le Pupille Grosseto <i>Sangiovese</i>	2020	69.—
Emilio Primo Rosso Bolgheri DOC Terre del Marchesato Bolgheri <i>Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah</i>	2022	59.50
Chianti Classico Riserva DOCG (bio) Gagliole Chianti <i>Sangiovese</i>	2019/20	69.—
Il Tarabuso Cabernet Sauvignon Toscana IGT Terre del Marchesato Bolgheri <i>Cabernet Sauvignon</i>	2019	75.—
Marchesale Bolgheri Superiore DOC Terre del Marchesato Bolgheri <i>Syrah, Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot</i>	2019/20	89.—
Tassinai IGT Castello del Terriccio Castellina Marittima <i>Cabernet Sauvignon, Merlot, Sangiovese</i>	2018	79.—
Brunello di Montalcino DOCG (bio) Tenuta Fanti Montalcino <i>Sangiovese</i>	2018/19	89.—
Giusto di Notri IGT Tua Rita Suvereto <i>Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc</i>	2018/19	95.—

Rotweine

Saffredi IGT Fattoria Le Pupille Grosseto <i>Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot</i>	2020/21	135.—
Orma Toscana IGT Podere Orma Toscana <i>Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot</i>	2020	99.—
Aldone Merlot Toscana IGT Terre del Marchesato Bolgheri <i>Merlot</i>	2019	129.—
Monteverro IGT (biodynamisch) Monteverro Capalbio <i>Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Petit Verdot</i>	2018/19	169.—
<i>Italien – Piemont</i>		
Barbera d'Alba Superiore «Scassa» DOC (bio) Bruna Grimaldi Serralunga d'Alba <i>Barbera</i>	2021/22	49.50
Barbera d'Alba DOC (bio) Pio Cesare Alba <i>Barbera</i>	2022	53.—
Barolo «Badarina» DOCG (bio) Bruna Grimaldi Serralunga d'Alba <i>Nebbiolo</i>	2019/20	89.—
Barbaresco DOCG (bio) Pio Cesare Alba <i>Nebbiolo</i>	2018/19	129.—
<i>Italien – Veneto</i>		
Valpolicella VESCOVO MORO IGT Cà dei Conti Tregnago <i>Croatina, Corvina</i>	2021	59.—
La Roara Rosso Veronese IGP Cà dei Conti Tregnago <i>Corvina, Rondinella, Croatina, Oseleta</i>	2018	75.—
Ripasso Valpolicella Classico «Pegrandi» DOC (bio) Vaona Valgatara <i>Corvina, Corvinone, Rondinella, Molinara</i>	2021/22	59.—
Amarone Valpolicella Classico «Pegrandi» DOC (bio) Vaona Valgatara <i>Corvina, Corvinone, Rondinella, Molinara</i>	2017/18	89.—
Amarone della Valpolicella Superiore «TANO» Cà dei Conti Tregnago <i>Corvina, Rondinella, Corvinone, Marzemino, Croatina, Oseleta</i>	2017/18	119.—

Rotweine

Italien – Apulien

Salice Salentino MONTECOCO DOC Cantine Due Palme Cellino San Marco <i>Negroamaro, Malvasia Nera</i>	2020	49.–
SIMPONIO Primitivo di Manduria DOC Terra Nobile Apulien <i>Primitivo</i>	2021	55.–

Italien – Sizilien & Kampanien

HALLELUJA Syrah Terre Siciliane IGP (bio) Vini Campisi Sizilien <i>Syrah</i>	2019	59.–
Tancredi «Dolce & Gabbana» Sicilia IGT Donnafugata Sizilien <i>Cabernet Sauvignon, Nero d'Avola, Tannat</i>	2020	79.–
Mille e Una Notte Sicilia DOC Donnafugata Sizilien <i>Nero d'Avola, Petit Verdot, Syrah</i>	2019	99.–
Sul Vulcano Etna Rosso DOC Donnafugata Sizilien <i>Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio</i>	2021	69.–

Deutschland

Das kleine Kreuz (biodynamisch) Weingut Rings Pfalz <i>Merlot, St. Laurent, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc</i>	2021/22	79.–
Meisterstück (bio) Emil Bauer & Söhne Pfalz <i>Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Malbec, Merlot, Nebbiolo, Petit Verdot</i>	2020/21	69.–

Österreich

Zweigelt (bio) Weingut Wellanschitz Burgenland <i>Zweigelt</i>	2021	49.–
W PUR Cuvée (bio) Weingut Wellanschitz Burgenland <i>Cabernet Sauvignon, Merlot</i>	2018	65.–

Rotweine

Frankreich

Le Diable Cuvée Diabolique Rouge Gipsy Wines Lanquedoc <i>Cabernet Sauvignon, Syrah</i>	2020	45.—
Le Rif Vacqueyras Rouge AOP (bio) La Ferme du Mont Côtes du Rhône <i>Grenache, Mourvèdre, Syrah</i>	2021/22	65.—
Château Labatut Grande Réserve Bordeaux Superieur Château Labatut Bordeaux <i>Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot</i>	2018	49.—
Château de Rouillac (bio) Château de Rouillac Bordeaux <i>Cabernet Sauvignon, Merlot</i>	2014/18	89.—

Slowenien

Cabernet Franc Vipava (biodynamisch) BATIČ Vipava <i>Cabernet Franc</i>	2020/21	65.—
--	---------	------

Georgien

Budeshuri Saperavi (bio) Kapistoni Winery Kartlien <i>Budeshuri Saperavi</i>	2019	69.—
---	------	------

Südafrika

CREATION Rhône Blend Creation Wines Walker Bay <i>Grenache, Syrah</i>	2020	55.—
CREATION Bordeaux Blend Creation Wines Walker Bay <i>Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot</i>	2020	65.—

Argentinien

Don Martin Mendoza City Malbec (biodynamisch) Viñas Don Martin Mendoza <i>Malbec</i>	2016/17	49.50
Don Martin Mendoza City Malbec / Cab. Sauv. (biodyn.) Viñas Don Martin Mendoza <i>Cabernet Sauvignon, Malbec</i>	2016	49.50
Don Martin Mendoza City Presidente (biodynamisch) Viñas Don Martin Mendoza <i>Malbec, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot</i>	2016	89.—

Süssweine

Moscato d'Asti DOCG Cascina Galletto Piemont Italien <i>Moscato</i>	2023	37,5 cl	29.50
SolAlto IGT Fattoria Le Pupille Toscana Italien <i>Sauvignon Blanc, Semillon, Traminer</i>	2018	37,5 cl	49.—
Riesling Spätlese Oestrich Lenchen GROSSE LAGE (bio) Barth Rheingau Deutschland <i>Riesling</i>	2022	75 cl	59.—
Schabernack Beerenauslese (biodynamisch) Dorst & Bietighöfer Pfalz Deutschland <i>Gewürztraminer, Pinot Blanc (trocken), Sauvignon Blanc, Scheurebe</i>	2016/17	50 cl	69.—
Ben Ryé Passito di Pantelleria DOC Donnafugata Pantelleria Italien <i>Zibibbo</i>	2022	37,5 cl	59.—

Grossflaschen

150 cl

Macho Man Monastrell DO (bio) Casa Rojo Jumilla Spanien <i>Monastrell</i>	2020		125.—
Matanegra Vendimia Seleccionada DO (biodynamisch) Pagos de Matanegra Ribera del Duero Spanien <i>Tempranillo</i>	2016		209.—
Alexander vs. The Ham Factory Reserva DO Pagos de Matanegra Ribera del Duero Spanien <i>Tinto Fino (Tempranillo)</i>	2018		165.—
Silvanus Crianza Ribera del Duero DO Bodegas Asenjo & Manso Ribera del Duero Spanien <i>Tempranillo</i>	2016/19		129.—
Amarone Valpolicella Classico «Pegrandi» DOC (bio) Vaona Valgatara, Veneto Italien <i>Corvina, Corvinone, Rondinella, Molinara</i>	2016/17		175.—
Somni Priorat DOQ Clos del Portal Jumilla Spain <i>Cariñena, Syrah</i>	2016		175.—
Brunello di Montalcino DOCG (bio) Tenuta Fanti Montalcino, Toscana Italien <i>Sangiovese</i>	2017		195.—
Tassinaia IGT Castello del Terriccio Castellina Marittima, Toscana Italien <i>Cabernet Sauvignon, Merlot, Sangiovese</i>	2016/17		165.—
Saffredi IGT Fattoria Le Pupille Grosseto, Toscana Italien <i>Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah</i>	2020/21		275.—
Aldone Merlot Toscana IGT Terre del Marchesato Bolgheri Italien <i>Merlot</i>	2016/18		269.—
Don Martin Mendoza City Presidente (biodynamisch) Viñas Don Martin Mendoza Argentinien <i>Malbec, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot</i>	2016		179.—



Grappa

	Vol.	2 cl
Grappa di Barolo Bruna Grimaldi Piemont	45 %	9.—
Grappa Ben Ryè Donnafugata Sizilien	42 %	12.—
Saffredi Fattoria Le Pupille Marolo Toscana	42 %	12.—
Grappa 4 anni di Elisabetta Fattoria Le Pupille Marolo Toscana	43 %	13.—
Nebbiolo «Tre Soli Tre» Distillerie Berta Piemont	43 %	13.—
Barbera «Roccanivo» Distillerie Berta Piemont	43 %	13.—
Moscato «Bric del Gaian» Distillerie Berta Piemont	43 %	13.—
Brandy del Marchesato Terre del Marchesato Toscana	42 %	12.—

Fassbind

	Vol.	2 cl
Vieille Apricot Vieille Prune Vieille Poire Vieille Framboise	40%	8.50
Quitte	44%	9.50
Kirsch L'Héritage de Bois	52,3%	9.50

Cognac

	Vol.	2 cl
Hine Rare VSOP Cognac	40 %	12.—
Hine Antique XO Cognac	40 %	19.—

Brandy

	Vol.	2 cl
Brandy Mascaró XO Ego	40 %	11.—

Bei Mascaró – einem katalanischen Familienbetrieb, der für seine Brandys internationale Anerkennung genießt – wird nur zu einer ganz bestimmten Jahreszeit destilliert, und zwar im Winter. Dann nämlich sind die im Herbst gelesenen Trauben der eigenen Weingüter bereit für die Weiterverarbeitung. In einer «Charentais»-Kupferbrennblase, wie sie in Frankreich üblich ist, wandelt man den vergorenen Traubensaft in zwei Schritten in hochprozentigen Spiritus um.

Rum

	Vol.	2 cl
Ron Millonario Solera 15 años	40 %	9.50
Ron Millonario XO Reserva Especial	40 %	16.—

Helvada 40% 12.—

Der Helvada Rum – aus karibischem und jamaikanischem Zuckerrohr – wurde mit ausgeprägtem Geschmack nach Walnuss, dezenter Orange, Banane und Karamell versehen, so dass ein Rum entstand.

Whisky

	Vol.	2 cl
Crown Royal	40 %	9.—
Nikka from the Barrel	51,4 %	9.—
Bowmore 15 Years Old «Darkest»	43 %	12.—
Mortlach 16 Years	43 %	14.—
Michter's US*1 Sour Mash Bourbon Whiskey	43 %	12.—
Glengoyne Cask Strength Batch 4	58,8 %	12.—
Ardbeg Uigeadail	54 %	12.—

Gin

	Vol.	4 cl
Aarauer Monkey Gin	43 %	13.—
Hendricks Gin	41 %	13.—
nginious! Vermouth Cask Finished Gin	43 %	16.—
Orange Spiced Gin Schweizer Gin mit Wacholder, Orangen und Vanille	40 %	13.—

Etsu Gin mit Yuzu 43% 14.—

Etsu bedeutet auf japanisch Freude. Dieser Gin wurde mit japanischer Zitrone, Wacholderbeeren, Süssholzwurzel, Koriander und Matcha verfeinert.

Vodka

	Vol.	2 cl
Hanz-Vodka	40 %	8.50

Likör

	Vol.	2 cl
Benedictine DOM Kräuterlikör	40 %	7.50
Heuschnaps – Das Original	25 %	7.50
Sciur Limun Grappa Limoncello	28 %	9.50

Drinks

MEAT's Fusion Tea Pink Panther 15.—

Etsu Gin 43%, Botanical Tonic Water Indi & Co, Sommerfrüchtetee

MEAT's Gin Tonic 16.—

Etsu Gin 43%, & Botanical Tonic Water Indi & Co

MEAT's Whiskey Sweet and Sour 15.—

Michter's Bourbon 43% | Zucker | Zitrone

Negroni 14.—

Martini 15% | Campari 23% | Hendricks Gin 41%

Kaffee / Tee / Aperero / Bier

Kaffee		4.90
Espresso		4.90
Doppelter Espresso		5.90
Cappuccino		5.90
Tee		5.90
Martini 15% Vol.	5 cl	6.90
Pastis 40% Vol.	5 cl	7.90
Campari 23% Vol.	5 cl	7.90
Cynar 16,5% Vol.	5 cl	7.90
Aperol Spritz mit Prosecco	10 cl	12.—
Feldschlösschen Stange	30 cl	4.90
Feldschlösschen Bügel-Bier	50 cl	6.90
Feldschlösschen Dunkel	33 cl	5.90
Schneider Weisse	50 cl	6.90
Brooklyn Defender IPA	35 cl	7.90
Feldschlösschen Alkoholfrei	33 cl	5.90
Orangen- / Tomatensaft	20 cl	5.90

Mineral

Coca Cola Coca Cola Zero	33 cl	5.10	
Fuse Tea Lemongrass	33 cl	5.10	
Rivella Rot Blau	33 cl	5.10	
Apfelsaftschorle	33 cl	5.10	
Sprite Fanta	33 cl	5.10	
Indi & Co Botanical Tonic Water	20 cl	4.90	
Ginger Ale	20 cl	4.90	
Bitter Lemon	20 cl	4.90	
Hausgemachter Ice Tea	40 cl	7.90	
Arkina Rhäzünser	80 cl	9.—	
	30 cl	50 cl	100 cl
Mineralwasser offen	3.—	5.—	9.—
Citro offen	3.—	5.—	9.—



Jetzt bei uns erhältlich.
**Die Original MEAT's
Gewürze & Saucen.**



MEAT's Aioli Knoblauchdip

CHF 5.-

MEAT's BBQ Sauce

CHF 9.50

Merlot-Weinsalz mit Trüffel

CHF 14.50

Gewürz Swiss Alps Style

CHF 13.50

Pommes-Gewürzmischung

CHF 6.90

Wie verzichten gänzlich auf jegliche Art von Geschmacksverstärkern.