

Restaurant

**MOOSRANK**  
BIM WISI

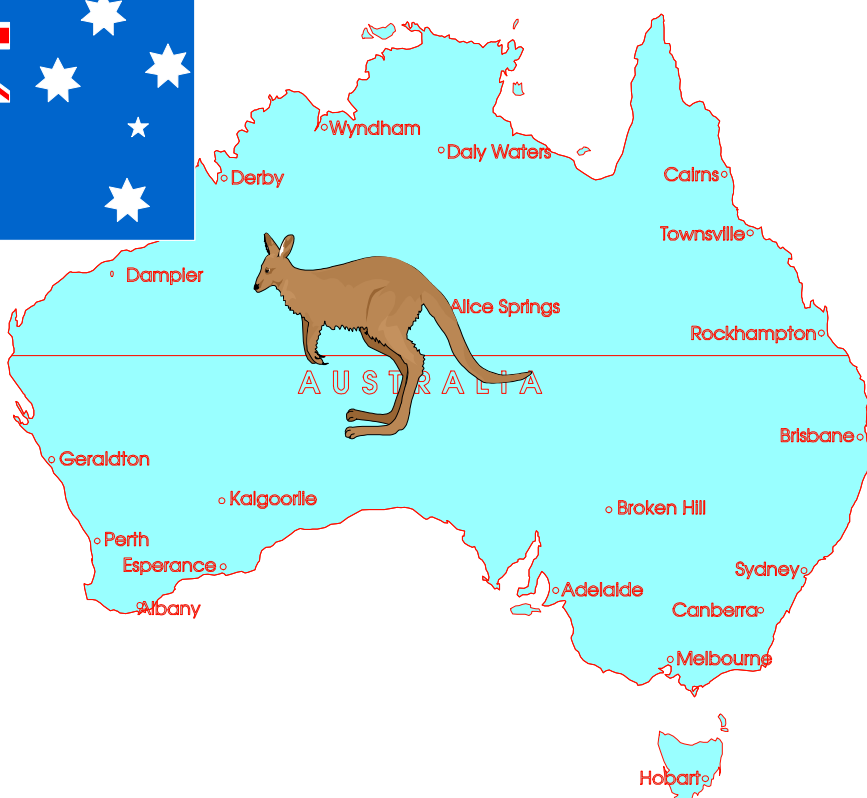
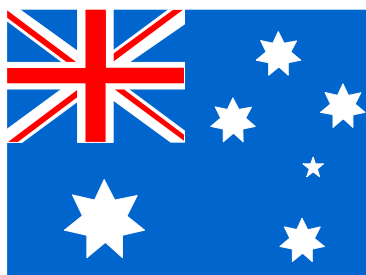
Baar

[www.moosrank.ch](http://www.moosrank.ch)

Seit 1984 „Topaktuell!“



# AUSTRALISCHE WOCHEN



Crocodile Dundee is back at the  
**Restaurant Moosrank**



## Appetizer

### Summer Corn Bacon Soup

Süßmais,-Specksuppe

Fr. 14.50

### Pumpkin & Coconut Soup

Kürbis & Kokosnusssuppe

Fr. 14.50

### Pumpkinsoup & BBQ Shrimps

Kürbis & Kokosnusssuppe mit grillierten Shrimps

Fr. 18.50

### Avocado with Babyshrimps

Avocado mit Crevettencocktail

Fr. 23.50

### The Outback Salad (Salad,Bacon,Mushroom)

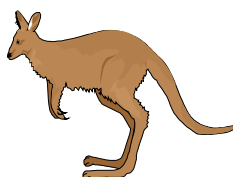
Gem. Salat mit Speck, Champignons, Croûtons, an einem saisonalen Dressing!

Fr. 22.50

### Mixed Salad& Black Tiger Prawns

Panierte Black Tiger Crevetten mit gem.Salat

Fr. 24.50



Inkl. 7.7% MwSt



## Main Dishes

**Lamb-Burger with Bacon** with a sesame bun NZL/AUS

**French Fries**

Lammhamburger mit Speck in einem Bun  
Pommes Frites

Fr. 28.00

**Ostrich Tenderloin, Mustardsauce** SA

**Wild Rice, Vegetables**

Straussenfilet an Senfsauce  
Wildreismix, Gemüse

Fr. 45.00

**Sliced Ostrich „Stroganoff“** SA

**Homemade Noodles, Vegetables**

Straussengeschnetzeltes „Stroganoff“  
Hausgemachte Teigwaren, Gemüse

Fr. 44.00

**Rumpsteak Shaschlik, Peanut,-Wine Sauce** ARG/PARA

**Bacon-Topped Potatoes, Vegetables**

Rindshuftspiess mit Erdnussbutter,-Weinsauce  
Kartoffeln mit Speck u. Käse gratiniert, Gemüse

Fr. 44.00

**Shortloin of Lamb „Milawa“** AUS/NZL

**Wild Rice, Tomatoes**

Lammentrecôte „Milawa“ an Pfefferminz,- Rotweinsauce  
Wildreismix, Tomaten

Fr. 45.00

**Kangaroo Filet „Mildara“** AUS

**Rice, Vegetables**

Känguruhfilet an Rotwein-Senfsauce  
Reis, Gemüse

Fr. 44.00

**Kangaroo with Sweet Plum and Peppersauce** AUS

**Mashed Potatoes, Vegetables**

Känguruhfilet mit Zwetschgenstücken und Pfeffersauce  
Kartoffelstock, Gemüse

Fr. 45.00

**Sliced Crocodile, Creamy Mushroom Sauce** AUS/SA

**French fries, Vegetables**

Krokodilgeschnetzeltes mit Champignonsauce  
Pommes Frites, Gemüse

Fr. 48.00

**Stuffed Tropical Sole** Sen

**Rice, Spinach**

Mit Riesencrevetten gefüllte Tropenzungen-Filets  
auf Spinatbett, Curry-Kokossauce, Reis

Fr. 44.00

## Dessert

**PAWLOWA; das Original australische Dessert!** Fr. 14.50

## Bier

**Coopers Pale Ale** 3.75 dl Fr. 7.50  
**VB** 3.75 dl Fr. 7.50

## Portwein/Rum

**Weisser Portwein, Bethany Barossa** 4 cl Fr. 9.00  
**Roter Portwein, Bethany Barossa** 4 cl Fr. 9.00  
**Bundaburg Original Rum** 37%Vol. 4 cl Fr. 9.00

## Weissweine

### **Cuvée Brut Pinot Noir /Chardonnay Bethany, Eden Valley**

Der erfrischende Schaumwein mit eher wenig Kohlensäure.

Ideal zum Apéro

dl Fr.9.50 / 7.5dl Fr.63.00

### **Plexus** Marsanne, Rousanne, Viognier

**2013**

John Duval Wines, Tanunda

In Stahltanks ausgebaut, ein Teil Viognier und Marsanne reifen einige Wochen im Holz. Ein Bouquet von Steinfrüchten, Zitrus und Mandarine. Passt zu Fleisch, Lamm und Käse

dl Fr.9.60 / 7.5dl Fr.63.50

### **Riesling Eden Valley**

**2014**

Bethany Wines Eden Valley

Im Stahltank ausgebaut, blasse goldgelbe Farbe, florale und exotische Noten. Man schmeckt Zitrus, Kiwi, Lichee, Apfel. Schlanker Körper mit rassischer Säure, schöne und saubere Fruchtnoten. Ideal zu Fisch und Krokodil!

dl Fr.8.60 / 7.5dl Fr.58.50

### **Chardonnay**

**2015**

Pike & Joyce Adelaide Hills

Fruchtige Zitrus-, und Steinfruchtnoten, mit Aromen von Cashews.

Passt als Apéro, zu Meeresfrüchten, Geflügel.

dl Fr.9.30 / 7.5dl Fr.62.00

## Dessertwein

### **Late Harvest Riesling**

**2009**

Bethany Wines, Barossa

40 jährige Reben, von Hand geerntet, fruchtig, frisch, exotische Früchte, Lemon Passionsfrucht, schönes Spiel zwischen Säure und Süsse!

dl Fr. 12.00/ 5.0 dl Fr. 56.00

Inkl. 7.7% MwSt

## Rotwein

### **Cabernet Sauvignon**

**2013**

Bethany Wines, Tanunda, Barossa

2 Jahre in französischer und amerikanischer Eiche ausgebaut, tiefes Rot, mit Aromen von reifen Pflaumen mit einer Spur von Cassis! Ein „moderner“ australischer Wein

Mit ausgewogenem Abgang, Ideal zu Grilladen, Krokodil **dl Fr.9.30 / 7.5dl Fr.62.00**

### **Cabernet – Merlot „The Dogwalk“**

**2012**

Pikes, Clare Valley

Vergärt in offenen Tanks., Mittleres bis dunkles Rot, mit Aromen von Cassis, Kirsche und Veilchen. Eine subtile zedrige Note von französischer Eiche. Im Gaumen dunkle Früchte!

Mit ausgewogenem Abgang, Ideal zu Grilladen, Krokodil **dl Fr.8.40 / 7.5dl Fr.55.00**

### **Grenache**

**2012**

Bethany Wines, Tanunda, Barossa

Eine Abwechslung! Diese Traube kennt man aus dem Rhône-tal. Ein sehr interessanter, aromatischer Wein.

Ideal zu Strauss, Rindfleisch.

**dl Fr. 8.60 / 7.5dl Fr.58.50**

### **Merlot Katnook**

**2010**

Katnook Estate, Coonawarra

Ausbau während 20 Monaten in franz..Eiche, Rubinrot, intensiv, fruchtig, reife Brombeeren, Kaffeearomen. Saftiger Körper, ausgewogen, mit reifen Tanninen! Ein eleganter Wein.

Passt gut zu Krokodil als auch zu Fleischgerichten mit kräftigen Saucen.

**dl Fr.10.60 / 7.5dl Fr. 72.00**

### **Shotfire Quartage**

**2012**

**Cab.Sauv., Cab. Franc, Petit Verdot, Merlot**

Thorn Clarke, Angaston, Barossa

Eine gelungene Assemblage! Aromen nach reifen, roten Früchten. Im Gaumen volles Aroma. Ein vollmundiger und geschmeidiger Wein. Mit feinen Tanninen und einem langen Abgang! Passt zu Krokodil, Poulet, Strauss, Lamm.

**dl Fr. 9.30 / 7.5 dl Fr.62.00**

### **Plexus Shiraz/ Grenache / Mourvèdre**

**2011**

John Duval Wines, Tanunda, Barossa

Eine interessante Assemblage!

Dieser Wein wird aus alten Reben aus dem nördlichen Teil des Barossa's gekeltert. Tiefes Purpurrot, üppige Aromen von reifen Früchten mit einer pikanten Würze. Im Gaumen intensiv aber elegant. Passt zu Fleisch, Lamm und Känguruh.

**dl Fr.12.80 / 7.5dl Fr.82.00**

### **Lyndoch Manoir “Private Selection” Shiraz, Merlot, Cab.Sauv.**

**2010**

Lyndoch Manoir, Barossa Valley (unter Schweizer Leitung!)

Ein reicher klassisch geformter Wein, schwarze Johannisbeeren, Schokolade und Waldbeeren, offene Fermentierung, von Hand geschlagen und gerührt! Mehr als 1 Jahr in gebrauchten 300 lt. Eichenfässern, ungefiltert. Mit ausgewogenem Abgang.

Ideal zu kräftigen Fleischgerichten.

**dl Fr 13.40 / 7.5dl Fr.87.00**

**“Los Companeros” Shiraz/ Tempranillo****2012**

Pikes, Clare Valley

Mittleres bis tiefes Rot. Blaubeeren, Minze und Schokolade ergänzen sich mit pfeffrigen Noten. Dezent Eiche. Dieser Wein von Pikes zeigt das Reichtum und die Weichheit vom Shiraz und die rustikalen Tannine vom Tempranillo! Passt sehr gut zu Lamm und Rind!

**dl Fr. 9.50/ 7.5dl Fr.63.00****Shiraz****2010**

Bethany Wines, Tanunda, Barossa Valley

Ausgebaut während 16 Monaten in amerikanischer und französischer Eiche. Dunkles Purpur mit Violett Reflexen, grosszügige, reichhaltige Düfte nach reifen Beeren, Leder und Lakritze! Ideal zu Känguruh!

**dl Fr. 9.50/ 7.5dl Fr.63.00****Short Row Shiraz****2010**

Fox Creek Wines, McLaren Vale

Dunkles Rot mit violetten Reflexen. Aromen von reifen Himbeeren und Brombeeren, dunkler Schokolade und Vanille, langer Abgang. Passt zu allen Fleischgerichten.

**dl Fr.10.20 /7.5dl Fr.69.50****Shiraz Amery Basked Pressed****2013**

Kay Brothers, Mc Laren Vale

Abgepresst mit der Korbpresse und offen vergärt, aus gebaut in neuen und gebrauchten Barriques! Dunkles Rot. Zurückhaltene Aromen von warmer, ausgereifter Shirazfrucht. Pralle Frucht und süsswürzige Tannine, Passt zu kräftigen Speisen

**dl Fr.10.50 /7.5dl Fr.71.00****William Randell Shiraz****2010**

Thorn Clarke Wines, Barossa Valley

Dieser Wein wurde in franz. und amerik. Eichenfässern ausgebaut. Dunkles Rot, ein Feuerwerk von Früchten . Im Gaumen Aromen von Kirschen, karamellisierten Feigen und Kaffee. Passt bestimmt zu Ihrem Lieblingsessen!

**dl Fr.13.00/ 7.5 dl Fr. 84.00****Eligo Shiraz****2009**

John Duval, Tanunda, Barossa

Tiefe, purpurrote Farbe. In der Nase Aromen von Früchten und Eiche. Sehr intensiver Abgang. Komplex und ausgeglichen. Ein elegantes, langes Finish.

Mit Sicherheit ein Wein der Extraklasse!

**7.5 dl Fr. 105.00****Durif Petite Syrah****2013**

Charles Cimicky, Barossa

Kräftige Farbtöne. In der Nase verführen wohlriechende und komplexe Düfte. Am Gaumen konzentrierte Frucht von Beeren! Kraftvoller Körper mit feinen Tanninen und angenehmer Frische. Eine Rarität! Zu einem kräftigen Stück Fleisch.

**dl Fr.11.00/ 7.5 dl Fr. 75.00****Penfolds „GRANGE“****1998****Der australische „Maserati“ schlechthin!****7.5dl Fr.560.00**