

Restaurant

MOOSRANK
BIM WISI

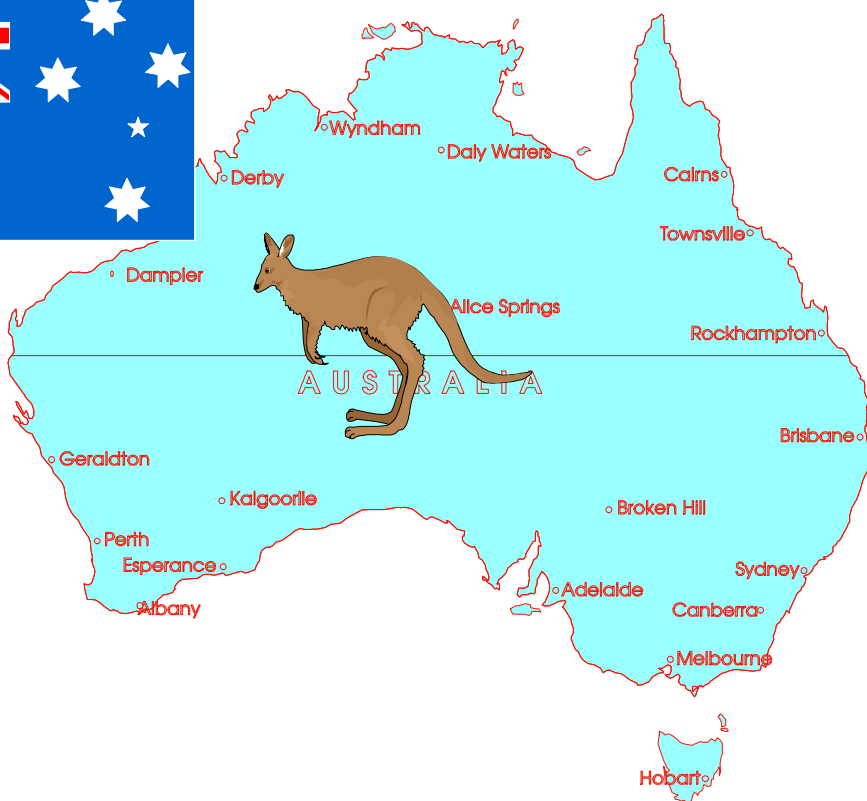
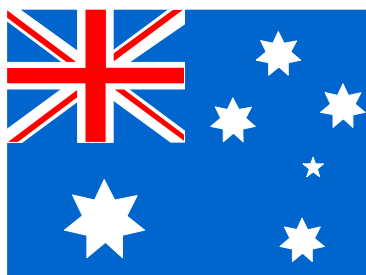
Baar

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 (VIE)

Kürbis & Kokosnusssuppe mit grillierten Shrimps

Fr. 18.50

Avocado with Babyshrimps (VIE)

Avocado mit Crevettencocktail

Fr. 23.50

The Outback Salad (Salad,Bacon,Mushroom)

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

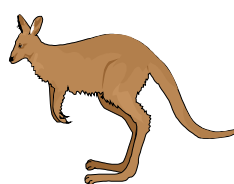
Fr. 22.50

Mixed Salad& Black Tiger Prawns (VIE)

Panierte Black Tiger Crevetten mit gem.Salat

Fr. 24.50

Wir geben Ihnen gerne detaillierte Informationen über mögliche Allergene in den einzelnen Produkten / Gerichten.



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

OstrichTenderloin, 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 Fillet „Mildara“ AUS

Rice, Vegetables

Känguruhfilet an Rotwein-Senfsauce

Reis, Gemüse

Fr. 44.00

Kangaroo Fillet with Sweet Plum and Peppersauce AUS

Mashed Potatoes, Vegetables

Känguruhfilet mit Zwetschenstücken 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. 7.80

VB

3.75 dl Fr. 7.80

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

Sparkling Pinot Noir

2017

Bird in Hand, Adelaide Hills

Der erfrischende Schaumwein aus Pinot Noir gekeltert, daher die pinkige Farbe!.

Ideal zum Apéro

dl Fr.9.50 / 7.5dl Fr.63.00

Plexus Marsanne, Rousanne, Viognier

2015

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 rassisger Säure, schöne und

saubere Fruchtnoten. Ideal zu Fisch und Krokodill!

dl Fr.8.60 / 7.5dl Fr.58.50

Chardonnay

2015

Pike & Joyce, Adelaide Hill

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 Sauvignon “Cover Drive”

2012

Jim Barry Wines, Penola

Tiefes Rubinrot, saftige Nase von Schwarzen, reifen Beeren, etwas Würzigkeit nach Tabak.. Vollmundiges Gaumengefühl nach Pflaumen, Rumtopfcharakter und leichte Süßwürzigkeit, weiche Tannine und langer Abgang ! Passt zu kräftigem Fleisch!

dl Fr. 9.50/ 7.5dl Fr.63.00

Cabernet Sauvignon

2012

Kay Brothers, McLaren Vale

2 Jahre in ungarischer und bulgarischer Eiche ausgebaut, tiefes Rot, mit Aromen von Tabak, Leder und Cassis! Starker Auftritt am Gaumen. kompakt und die Fülle eines grossen Weines mit einem kraftvollen und langem Abgang, gewachsen in den Amery Lagen.

Ideal zu Grilladen, Krokodil

dl Fr.12.80 / 7.5dl Fr.82.00

Cabernet – Merlot „The Dogwalk“

2012

Pikes, Clare Valley

Vergärt in offenen Gärtanks., 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 Rhôneal. 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.10.80 / 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**2013**

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**Premium Shiraz Cabernet Sauvignon****2014**

Bleasdale Vineyards, Langhorne Creek

Dichtes Purpur, Brombeeren und Cassis, typische Shirazsüsse, geschliffene Tannine.

Aromen von dunkler Schokolade und Vanille, Langer Abgang. Passt zu allen

Fleischgerichten.

dl Fr. 9.30 / 7.5dl Fr.62.00**Shiraz „Eastside“****2014**

Pikes Wine, Clare Valley

Ausgebaut während 18 Monaten in französischer Eiche. Mittlere bis tiefrote Farbe. In der Nase Beeren,Kirschen,Mokka, mit klaren Noten von dunklen Früchten. Feine Tannine und ausgewogene Säure! Ideal zu Känguruh!

dl Fr. 9.50/ 7.5dl Fr.63.00**Shiraz Amery Basked Pressed****2013**

Kay Brothers, McLaren Vale

Abgepresst mit der Korbpresse und im offenen Gärtank 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**Penfolds „GRANGE“****1998**

Der australische „Maserati“ schlechthin!

7.5dl Fr.560.00