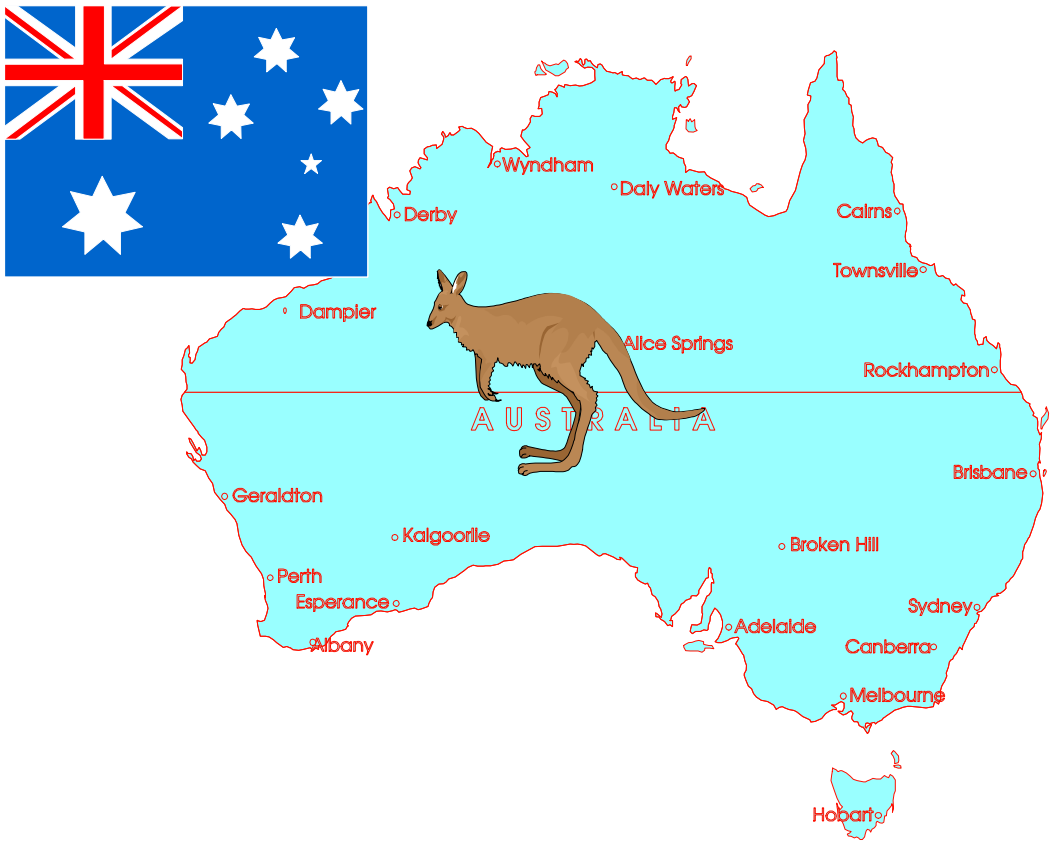
Restaurant MOOSRANK BIM WISI Baar

www.moosrank.ch
Seit 1984 „Topaktuell!“

AUSTRALISCHE WOCHEN



Crocodile Dundee is back at the Restaurant Moosrank

Appetizer

Summer Corn Bacon Soup **Fr. 15.00**
Süssmais,-Specksuppe

Pumpkin & Coconut Soup **Fr. 15.00**
Kürbis & Kokosnusssuppe

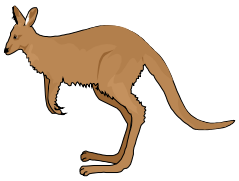
Pumpkinsoup & BBQ Shrimps (VIE) **Fr. 19.50**
Kürbis & Kokosnusssuppe mit grillierten Shrimps

Avocado with Babyshrimps (VIE) **Fr. 24.50**
Avocado mit Crevettencocktail

The Outback Salad (Salad,Bacon,Mushroom) **Fr. 23.50**
Gem. Salat mit Speck, Champignons, Croûtons, an einem saisonalen Dressing!

Mixed Salad& Black Tiger Prawns (VIE)
Panierte Black Tiger Crevetten mit gem.Salat **Fr. 25.50**

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



Inkl. 7.7% MwSt

Wenn Sie interesse an unserer Deko haben, lassen Sie es uns wissen!

Main Dishes

Lamb-Burger with Bacon with a sesame bun NZL/AUS
French Fries **Fr. 29.00**
Lammhamburger mit Speck in einem Bun
Pommes Frites

OstrichTenderloin, Mustardsauce **SA**
Rice, Vegetables **Fr. 46.00**
Straussenfilet an Senfsauce
Reis, Gemüse

Sliced Ostrich „Stroganoff“ SA
Homemade Noodles, Vegetables **Fr. 45.00**
Straussengeschnetzeltes „Stroganoff“
Hausgemachte Teigwaren, Gemüse

Rumpsteak Shaschlik, Peanut,-Wine Sauce ARG/PARA
Mashed Potatoes, Vegetables **Fr. 45.50**
Rindshuftspiess mit Erdnussbutter,-Weinsauce
Kartoffelnstock, Gemüse

Lamb Medaillons „Milawa“ AUS/NZL
Rice, Tomatoes **Fr. 46.00**
Lammmedaillons „Milawa“ an Pfefferminz,- Rotweinsauce
Reis, Tomaten

Kangaroo Fillet „Mildara“ AUS
Rice, Vegetables **Fr. 46.00**
Känguruhfilet an Rotwein-Senfsauce
Reis, Gemüse

Kangaroo Fillet with Sweet Plum and Peppersauce AUS
Mashed Potatoes, Vegetables
Känguruhfilet mit Zwetschgenstücken und Pfeffersauce **Fr. 47.00**
Kartoffelstock, Gemüse

Sliced Crocodile, Creamy Mushroom Sauce AUS/SA
French fries, Vegetables
Krokodilgeschnetzeltes mit Champignonsauce **Fr. 49.00**
Pommes Frites, Gemüse

Stuffed Tropical Sole Sen
Rice, Spinach **Fr. 46.00**
Mit Riesencrevetten gefüllte Tropenzungen-Filets
auf Spinatbett, Curry-Kokossauce, Reis

Inkl. 7.7% MwSt

Dessert

PAWLOWA; das Original australische Dessert! **Fr. 15.50**

Bier

VB Victoria Bitter **3.75 dl Fr. 7.80**

Portwein/Rum

Weisser Portwein, Bethany Barossa		**4 cl**	**Fr. 10.50**
Ten Years Tawny, Grant Burge		**4 cl**	**Fr. 10.50**
Bundaburg Original Rum	**37%Vol.**	**4 cl**	**Fr. 9.00**

Weissweine

Sparkling Pinot Noir 2021
Bird in Hand, Adelaide Hills
Der erfrischende Schaumwein aus Pinot Noir gekeltert, daher die pinkige Farbe!.
Ideal zum Apéro **dl Fr.10.00 / 7.5dl Fr.65.00**

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**

Chardonnay Bird in Hand 2018
Bird in Hand, Adelaide Hills
Fruchtige Pfirsich,- und Honignoten,mit Aromen von Nougat und Vanille.
Passt als Apéro, zu Meeresfrüchten, Geflügel.
dl Fr.7.80 / 7.5dl Fr.54.00

Pinot Rosé 2021
Bird in Hand, Adelaide Hills
In der Nase erinnert der Pinot Rosé an Erdbeeren, Kirschblüten und Moschus. Am Gaumen sehr frisch und leicht. Passt als Apéro, zu Fisch und Meeresfrüchte
dl Fr.7.70 / 7.5dl Fr.52.00

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 “Cover Drive” 2013

Jim Barry Wines, Penola
Tiefes Rubinrot, saftige Nase von Schwarzen, reifen Beeren, etwas würzigkeit nach Tabak.. Vollmundiges Gaumengefühl nach Pflaumen, Rumtopfcharakterund leichte Süsswürzigkeit, weiche Tannine und langer Abgang ! Passt zu kräftigem Fleisch!

dl Fr. 9.30/ 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 Sauvignon 2016

Grant Burge, Cameron ValePurpur Rot, bis dunkles Rot,mit Aromen von Pflaume, Kirsche und Zwetschge, Vanille,Lebkuchen und Kakaobohne. Eine subtile zedrige Note von französischer Eiche.Im Gaumen dunkle Früchte!
Mit ausgewogenem Abgang, Ideal zu Grilladen,Krokodil und Lamm:

dl Fr.9.30 / 7.5dl Fr.63.00

Shotfire Quartage 2018

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.63.00

Plexus **Shiraz/ Grenache / Mourvèdre** 2015

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

Inkl. 7.7% MwSt

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.63.00

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 Lodge Hill 2017

Jim Barry Wines, Clare Valley
Nach einer kühlen Maischestandzeit wird er im offenen Gärtank vergärt, aus gebaut während 12 Monaten in französischer Eiche! Dunkles Rot. Zurückhaltene Aromen von warmer, ausgereifter Shirazfrucht. Pralle Frucht und süsswürzige Tannine, Passt zu kräftigen Speisen

dl Fr.9.70 /7.5dl Fr.65.00

William Randell Shiraz 2017

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 2014

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“ 1999

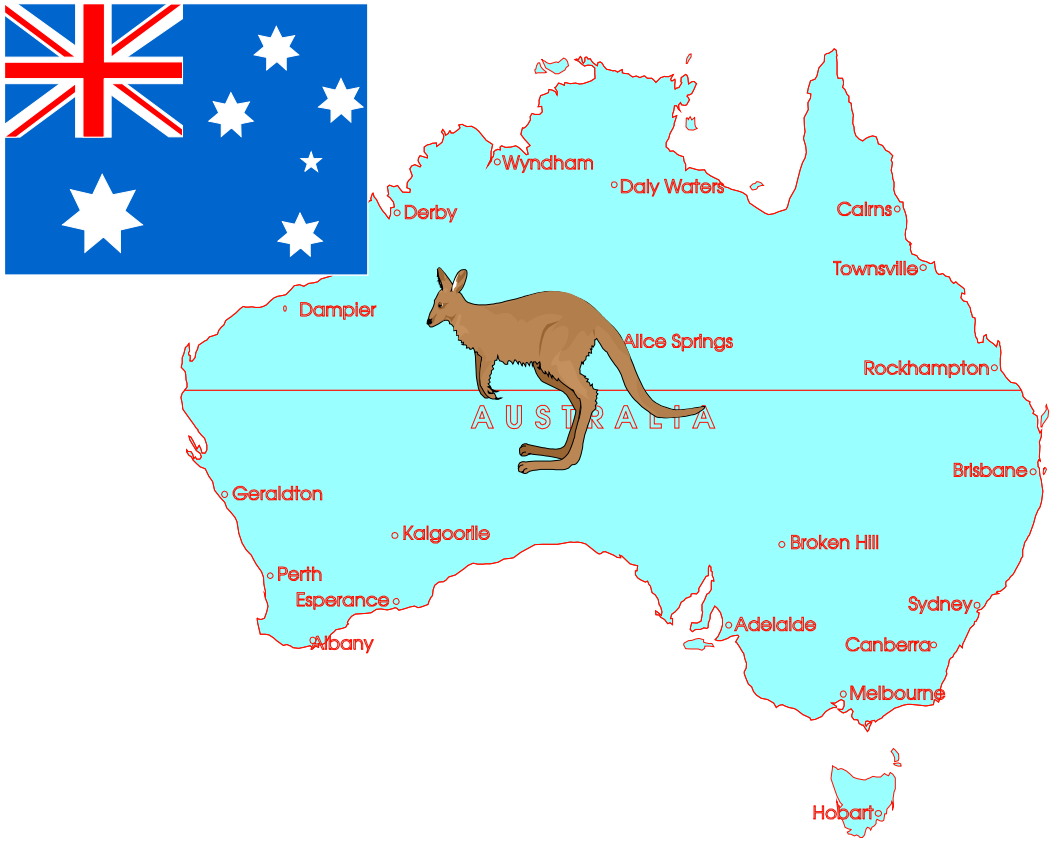
Der australische „Maserati“ schlechthin! **7.5dl Fr.560.00**

Inkl. 7.7% MwSt

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 **Fr. 15.00**
Süssmais,-Specksuppe

Pumpkin & Coconut Soup **Fr. 15.00**
Kürbis & Kokosnusssuppe

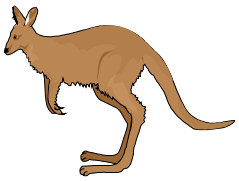
Pumpkinsoup & BBQ Shrimps (VIE) **Fr. 19.50**
Kürbis & Kokosnusssuppe mit grillierten Shrimps

Avocado with Babyshrimps (VIE) **Fr. 24.50**
Avocado mit Crevettencocktail

The Outback Salad (Salad,Bacon,Mushroom) **Fr. 23.50**
Gem. Salat mit Speck, Champignons, Croûtons, an einem saisonalen Dressing!

Mixed Salad& Black Tiger Prawns (VIE)
Panierte Black Tiger Crevetten mit gem.Salat **Fr. 25.50**

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



Inkl. 7.7% MwSt

Wenn Sie interesse an unserer Deko haben, lassen Sie es uns wissen!

Main Dishes

Lamb-Burger with Bacon with a sesame bun NZL/AUS
French Fries **Fr. 29.00**
Lammhamburger mit Speck in einem Bun
Pommes Frites

OstrichTenderloin, Mustardsauce **SA**
Rice, Vegetables **Fr. 46.00**
Straussenfilet an Senfsauce
Reis, Gemüse

Sliced Ostrich „Stroganoff“ SA
Homemade Noodles, Vegetables **Fr. 45.00**
Straussengeschnetzeltes „Stroganoff“
Hausgemachte Teigwaren, Gemüse

Rumpsteak Shaschlik, Peanut,-Wine Sauce ARG/PARA
Mashed Potatoes, Vegetables **Fr. 45.50**
Rindshuftspiess mit Erdnussbutter,-Weinsauce
Kartoffelnstock, Gemüse

Lamb Medaillons „Milawa“ AUS/NZL
Rice, Tomatoes **Fr. 46.00**
Lammmedaillons „Milawa“ an Pfefferminz,- Rotweinsauce
Reis, Tomaten

Kangaroo Fillet „Mildara“ AUS
Rice, Vegetables **Fr. 46.00**
Känguruhfilet an Rotwein-Senfsauce
Reis, Gemüse

Kangaroo Fillet with Sweet Plum and Peppersauce AUS
Mashed Potatoes, Vegetables
Känguruhfilet mit Zwetschgenstücken und Pfeffersauce **Fr. 47.00**
Kartoffelstock, Gemüse

Sliced Crocodile, Creamy Mushroom Sauce AUS/SA
French fries, Vegetables
Krokodilgeschnetzeltes mit Champignonsauce **Fr. 49.00**
Pommes Frites, Gemüse

Stuffed Tropical Sole Sen
Rice, Spinach **Fr. 46.00**
Mit Riesencrevetten gefüllte Tropenzungen-Filets
auf Spinatbett, Curry-Kokossauce, Reis

Inkl. 7.7% MwSt

Dessert

PAWLOWA; das Original australische Dessert! **Fr. 15.50**

Bier

VB Victoria Bitter **3.75 dl Fr. 7.80**

Portwein/Rum

Weisser Portwein, Bethany Barossa		**4 cl**	**Fr. 10.50**
Ten Years Tawny, Grant Burge		**4 cl**	**Fr. 10.50**
Bundaburg Original Rum	**37%Vol.**	**4 cl**	**Fr. 9.00**

Weissweine

Sparkling Pinot Noir 2021
Bird in Hand, Adelaide Hills
Der erfrischende Schaumwein aus Pinot Noir gekeltert, daher die pinkige Farbe!.
Ideal zum Apéro **dl Fr.10.00 / 7.5dl Fr.65.00**

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**

Chardonnay Bird in Hand 2018
Bird in Hand, Adelaide Hills
Fruchtige Pfirsich,- und Honignoten,mit Aromen von Nougat und Vanille.
Passt als Apéro, zu Meeresfrüchten, Geflügel.
dl Fr.7.80 / 7.5dl Fr.54.00

Pinot Rosé 2021
Bird in Hand, Adelaide Hills
In der Nase erinnert der Pinot Rosé an Erdbeeren, Kirschblüten und Moschus. Am Gaumen sehr frisch und leicht. Passt als Apéro, zu Fisch und Meeresfrüchte
dl Fr.7.70 / 7.5dl Fr.52.00

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 “Cover Drive” 2013

Jim Barry Wines, Penola
Tiefes Rubinrot, saftige Nase von Schwarzen, reifen Beeren, etwas würzigkeit nach Tabak.. Vollmundiges Gaumengefühl nach Pflaumen, Rumtopfcharakterund leichte Süsswürzigkeit, weiche Tannine und langer Abgang ! Passt zu kräftigem Fleisch!

dl Fr. 9.30/ 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 Sauvignon 2016

Grant Burge, Cameron ValePurpur Rot, bis dunkles Rot,mit Aromen von Pflaume, Kirsche und Zwetschge, Vanille,Lebkuchen und Kakaobohne. Eine subtile zedrige Note von französischer Eiche.Im Gaumen dunkle Früchte!
Mit ausgewogenem Abgang, Ideal zu Grilladen,Krokodil und Lamm:

dl Fr.9.30 / 7.5dl Fr.63.00

Shotfire Quartage 2018

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.63.00

Plexus **Shiraz/ Grenache / Mourvèdre** 2015

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

Inkl. 7.7% MwSt

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.63.00

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 Lodge Hill 2017

Jim Barry Wines, Clare Valley
Nach einer kühlen Maischestandzeit wird er im offenen Gärtank vergärt, aus gebaut während 12 Monaten in französischer Eiche! Dunkles Rot. Zurückhaltene Aromen von warmer, ausgereifter Shirazfrucht. Pralle Frucht und süsswürzige Tannine, Passt zu kräftigen Speisen

dl Fr.9.70 /7.5dl Fr.65.00

William Randell Shiraz 2017

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 2014

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“ 1999

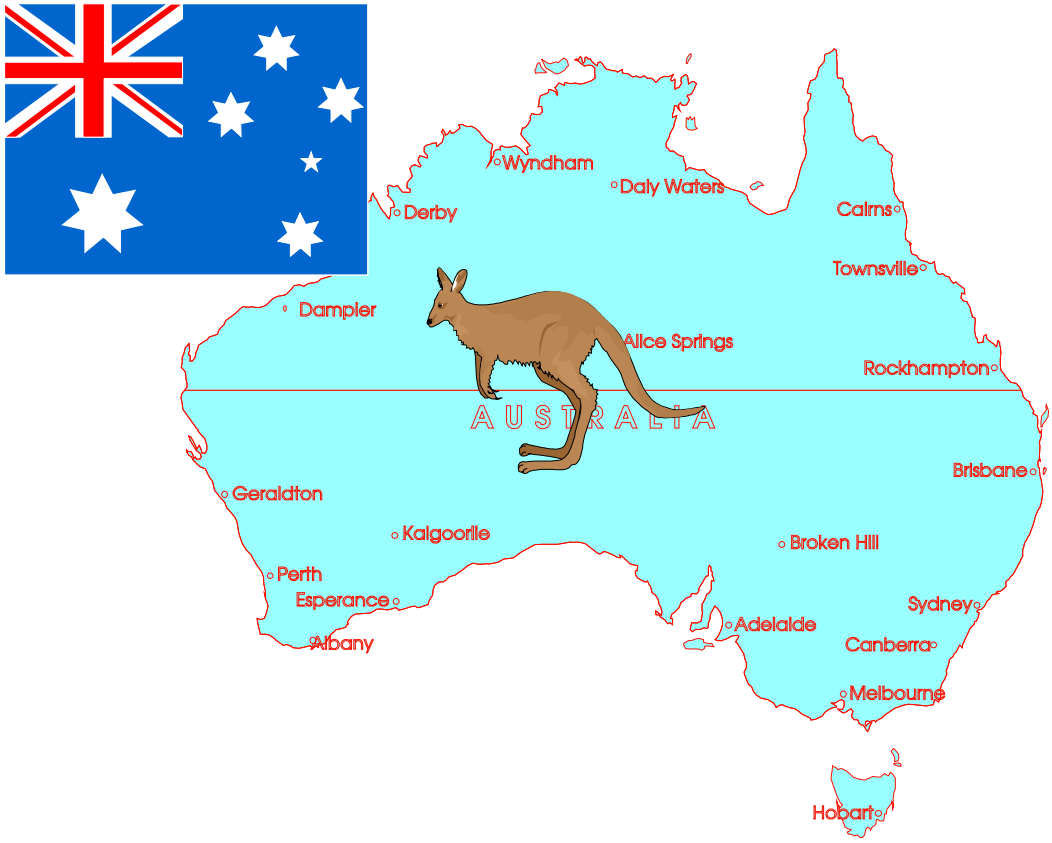
Der australische „Maserati“ schlechthin! **7.5dl Fr.560.00**

Inkl. 7.7% MwSt

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 **Fr. 15.00**
Süssmais,-Specksuppe

Pumpkin & Coconut Soup **Fr. 15.00**
Kürbis & Kokosnusssuppe

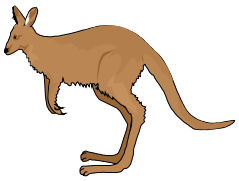
Pumpkinsoup & BBQ Shrimps (VIE) **Fr. 19.50**
Kürbis & Kokosnusssuppe mit grillierten Shrimps

Avocado with Babyshrimps (VIE) **Fr. 24.50**
Avocado mit Crevettencocktail

The Outback Salad (Salad,Bacon,Mushroom) **Fr. 23.50**
Gem. Salat mit Speck, Champignons, Croûtons, an einem saisonalen Dressing!

Mixed Salad& Black Tiger Prawns (VIE)
Panierte Black Tiger Crevetten mit gem.Salat **Fr. 25.50**

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



Inkl. 7.7% MwSt

Wenn Sie interesse an unserer Deko haben, lassen Sie es uns wissen!

Main Dishes

Lamb-Burger with Bacon with a sesame bun NZL/AUS
French Fries **Fr. 29.00**
Lammhamburger mit Speck in einem Bun
Pommes Frites

OstrichTenderloin, Mustardsauce **SA**
Rice, Vegetables **Fr. 46.00**
Straussenfilet an Senfsauce
Reis, Gemüse

Sliced Ostrich „Stroganoff“ SA
Homemade Noodles, Vegetables **Fr. 45.00**
Straussengeschnetzeltes „Stroganoff“
Hausgemachte Teigwaren, Gemüse

Rumpsteak Shaschlik, Peanut,-Wine Sauce ARG/PARA
Mashed Potatoes, Vegetables **Fr. 45.50**
Rindshuftspiess mit Erdnussbutter,-Weinsauce
Kartoffelnstock, Gemüse

Lamb Medaillons „Milawa“ AUS/NZL
Rice, Tomatoes **Fr. 46.00**
Lammmedaillons „Milawa“ an Pfefferminz,- Rotweinsauce
Reis, Tomaten

Kangaroo Fillet „Mildara“ AUS
Rice, Vegetables **Fr. 46.00**
Känguruhfilet an Rotwein-Senfsauce
Reis, Gemüse

Kangaroo Fillet with Sweet Plum and Peppersauce AUS
Mashed Potatoes, Vegetables
Känguruhfilet mit Zwetschgenstücken und Pfeffersauce **Fr. 47.00**
Kartoffelstock, Gemüse

Sliced Crocodile, Creamy Mushroom Sauce AUS/SA
French fries, Vegetables
Krokodilgeschnetzeltes mit Champignonsauce **Fr. 49.00**
Pommes Frites, Gemüse

Stuffed Tropical Sole Sen
Rice, Spinach **Fr. 46.00**
Mit Riesencrevetten gefüllte Tropenzungen-Filets
auf Spinatbett, Curry-Kokossauce, Reis

Inkl. 7.7% MwSt

Dessert

PAWLOWA; das Original australische Dessert! **Fr. 15.50**

Bier

VB Victoria Bitter **3.75 dl Fr. 7.80**

Portwein/Rum

Weisser Portwein, Bethany Barossa		**4 cl**	**Fr. 10.50**
Ten Years Tawny, Grant Burge		**4 cl**	**Fr. 10.50**
Bundaburg Original Rum	**37%Vol.**	**4 cl**	**Fr. 9.00**

Weissweine

Sparkling Pinot Noir 2021
Bird in Hand, Adelaide Hills
Der erfrischende Schaumwein aus Pinot Noir gekeltert, daher die pinkige Farbe!.
Ideal zum Apéro **dl Fr.10.00 / 7.5dl Fr.65.00**

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**

Chardonnay Bird in Hand 2018
Bird in Hand, Adelaide Hills
Fruchtige Pfirsich,- und Honignoten,mit Aromen von Nougat und Vanille.
Passt als Apéro, zu Meeresfrüchten, Geflügel.
dl Fr.7.80 / 7.5dl Fr.54.00

Pinot Rosé 2021
Bird in Hand, Adelaide Hills
In der Nase erinnert der Pinot Rosé an Erdbeeren, Kirschblüten und Moschus. Am Gaumen sehr frisch und leicht. Passt als Apéro, zu Fisch und Meeresfrüchte
dl Fr.7.70 / 7.5dl Fr.52.00

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 “Cover Drive” 2013

Jim Barry Wines, Penola
Tiefes Rubinrot, saftige Nase von Schwarzen, reifen Beeren, etwas würzigkeit nach Tabak.. Vollmundiges Gaumengefühl nach Pflaumen, Rumtopfcharakterund leichte Süsswürzigkeit, weiche Tannine und langer Abgang ! Passt zu kräftigem Fleisch!

dl Fr. 9.30/ 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 Sauvignon 2016

Grant Burge, Cameron ValePurpur Rot, bis dunkles Rot,mit Aromen von Pflaume, Kirsche und Zwetschge, Vanille,Lebkuchen und Kakaobohne. Eine subtile zedrige Note von französischer Eiche.Im Gaumen dunkle Früchte!
Mit ausgewogenem Abgang, Ideal zu Grilladen,Krokodil und Lamm:

dl Fr.9.30 / 7.5dl Fr.63.00

Shotfire Quartage 2018

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.63.00

Plexus **Shiraz/ Grenache / Mourvèdre** 2015

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

Inkl. 7.7% MwSt

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.63.00

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 Lodge Hill 2017

Jim Barry Wines, Clare Valley
Nach einer kühlen Maischestandzeit wird er im offenen Gärtank vergärt, aus gebaut während 12 Monaten in französischer Eiche! Dunkles Rot. Zurückhaltene Aromen von warmer, ausgereifter Shirazfrucht. Pralle Frucht und süsswürzige Tannine, Passt zu kräftigen Speisen

dl Fr.9.70 /7.5dl Fr.65.00

William Randell Shiraz 2017

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 2014

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“ 1999

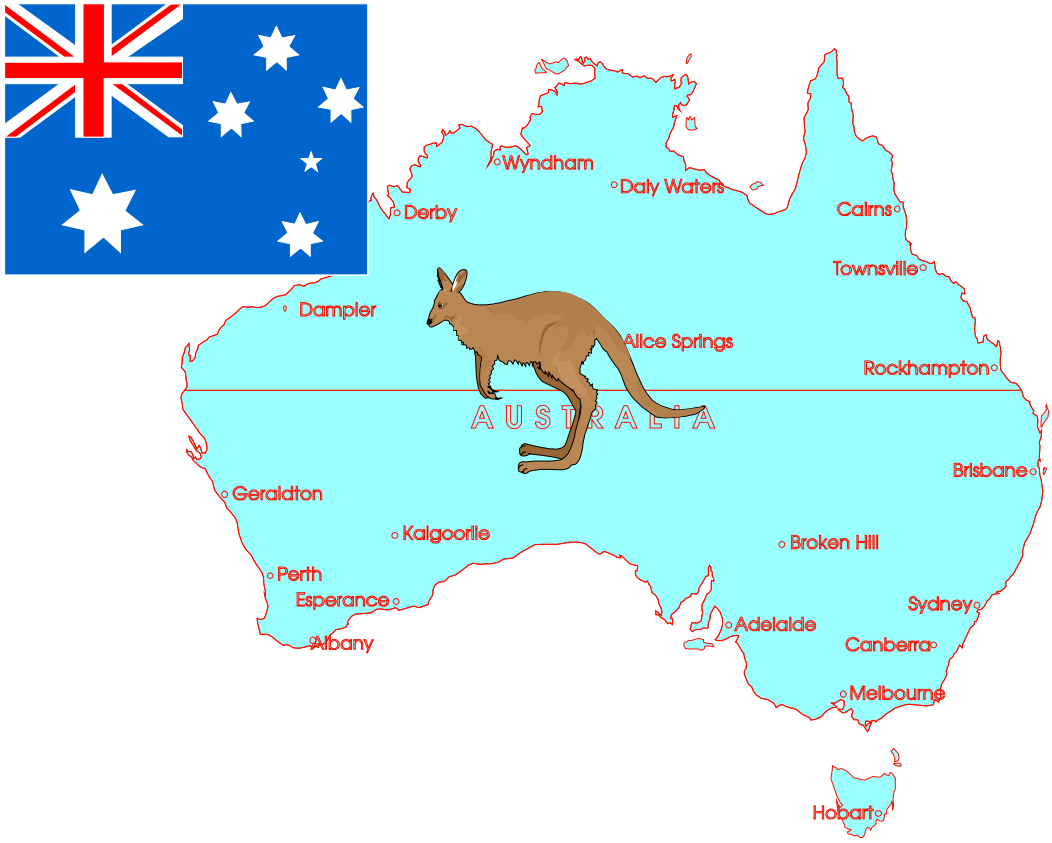
Der australische „Maserati“ schlechthin! **7.5dl Fr.560.00**

Inkl. 7.7% MwSt

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 **Fr. 15.00**
Süssmais,-Specksuppe

Pumpkin & Coconut Soup **Fr. 15.00**
Kürbis & Kokosnusssuppe

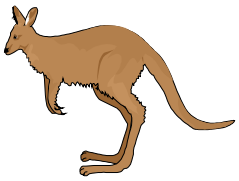
Pumpkinsoup & BBQ Shrimps (VIE) **Fr. 19.50**
Kürbis & Kokosnusssuppe mit grillierten Shrimps

Avocado with Babyshrimps (VIE) **Fr. 24.50**
Avocado mit Crevettencocktail

The Outback Salad (Salad,Bacon,Mushroom) **Fr. 23.50**
Gem. Salat mit Speck, Champignons, Croûtons, an einem saisonalen Dressing!

Mixed Salad& Black Tiger Prawns (VIE)
Panierte Black Tiger Crevetten mit gem.Salat **Fr. 25.50**

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



Inkl. 7.7% MwSt

Wenn Sie interesse an unserer Deko haben, lassen Sie es uns wissen!

Main Dishes

Lamb-Burger with Bacon with a sesame bun NZL/AUS
French Fries **Fr. 29.00**
Lammhamburger mit Speck in einem Bun
Pommes Frites

OstrichTenderloin, Mustardsauce **SA**
Rice, Vegetables **Fr. 46.00**
Straussenfilet an Senfsauce
Reis, Gemüse

Sliced Ostrich „Stroganoff“ SA
Homemade Noodles, Vegetables **Fr. 45.00**
Straussengeschnetzeltes „Stroganoff“
Hausgemachte Teigwaren, Gemüse

Rumpsteak Shaschlik, Peanut,-Wine Sauce ARG/PARA
Mashed Potatoes, Vegetables **Fr. 45.50**
Rindshuftspiess mit Erdnussbutter,-Weinsauce
Kartoffelnstock, Gemüse

Lamb Medaillons „Milawa“ AUS/NZL
Rice, Tomatoes **Fr. 46.00**
Lammmedaillons „Milawa“ an Pfefferminz,- Rotweinsauce
Reis, Tomaten

Kangaroo Fillet „Mildara“ AUS
Rice, Vegetables **Fr. 46.00**
Känguruhfilet an Rotwein-Senfsauce
Reis, Gemüse

Kangaroo Fillet with Sweet Plum and Peppersauce AUS
Mashed Potatoes, Vegetables
Känguruhfilet mit Zwetschgenstücken und Pfeffersauce **Fr. 47.00**
Kartoffelstock, Gemüse

Sliced Crocodile, Creamy Mushroom Sauce AUS/SA
French fries, Vegetables
Krokodilgeschnetzeltes mit Champignonsauce **Fr. 49.00**
Pommes Frites, Gemüse

Stuffed Tropical Sole Sen
Rice, Spinach **Fr. 46.00**
Mit Riesencrevetten gefüllte Tropenzungen-Filets
auf Spinatbett, Curry-Kokossauce, Reis

Inkl. 7.7% MwSt

Dessert

PAWLOWA; das Original australische Dessert! **Fr. 15.50**

Bier

VB Victoria Bitter **3.75 dl Fr. 7.80**

Portwein/Rum

Weisser Portwein, Bethany Barossa		**4 cl**	**Fr. 10.50**
Ten Years Tawny, Grant Burge		**4 cl**	**Fr. 10.50**
Bundaburg Original Rum	**37%Vol.**	**4 cl**	**Fr. 9.00**

Weissweine

Sparkling Pinot Noir 2021
Bird in Hand, Adelaide Hills
Der erfrischende Schaumwein aus Pinot Noir gekeltert, daher die pinkige Farbe!.
Ideal zum Apéro **dl Fr.10.00 / 7.5dl Fr.65.00**

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**

Chardonnay Bird in Hand 2018
Bird in Hand, Adelaide Hills
Fruchtige Pfirsich,- und Honignoten,mit Aromen von Nougat und Vanille.
Passt als Apéro, zu Meeresfrüchten, Geflügel.
dl Fr.7.80 / 7.5dl Fr.54.00

Pinot Rosé 2021
Bird in Hand, Adelaide Hills
In der Nase erinnert der Pinot Rosé an Erdbeeren, Kirschblüten und Moschus. Am Gaumen sehr frisch und leicht. Passt als Apéro, zu Fisch und Meeresfrüchte
dl Fr.7.70 / 7.5dl Fr.52.00

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 “Cover Drive” 2013

Jim Barry Wines, Penola
Tiefes Rubinrot, saftige Nase von Schwarzen, reifen Beeren, etwas würzigkeit nach Tabak.. Vollmundiges Gaumengefühl nach Pflaumen, Rumtopfcharakterund leichte Süsswürzigkeit, weiche Tannine und langer Abgang ! Passt zu kräftigem Fleisch!

dl Fr. 9.30/ 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 Sauvignon 2016

Grant Burge, Cameron ValePurpur Rot, bis dunkles Rot,mit Aromen von Pflaume, Kirsche und Zwetschge, Vanille,Lebkuchen und Kakaobohne. Eine subtile zedrige Note von französischer Eiche.Im Gaumen dunkle Früchte!
Mit ausgewogenem Abgang, Ideal zu Grilladen,Krokodil und Lamm:

dl Fr.9.30 / 7.5dl Fr.63.00

Shotfire Quartage 2018

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.63.00

Plexus **Shiraz/ Grenache / Mourvèdre** 2015

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

Inkl. 7.7% MwSt

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.63.00

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 Lodge Hill 2017

Jim Barry Wines, Clare Valley
Nach einer kühlen Maischestandzeit wird er im offenen Gärtank vergärt, aus gebaut während 12 Monaten in französischer Eiche! Dunkles Rot. Zurückhaltene Aromen von warmer, ausgereifter Shirazfrucht. Pralle Frucht und süsswürzige Tannine, Passt zu kräftigen Speisen

dl Fr.9.70 /7.5dl Fr.65.00

William Randell Shiraz 2017

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 2014

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“ 1999

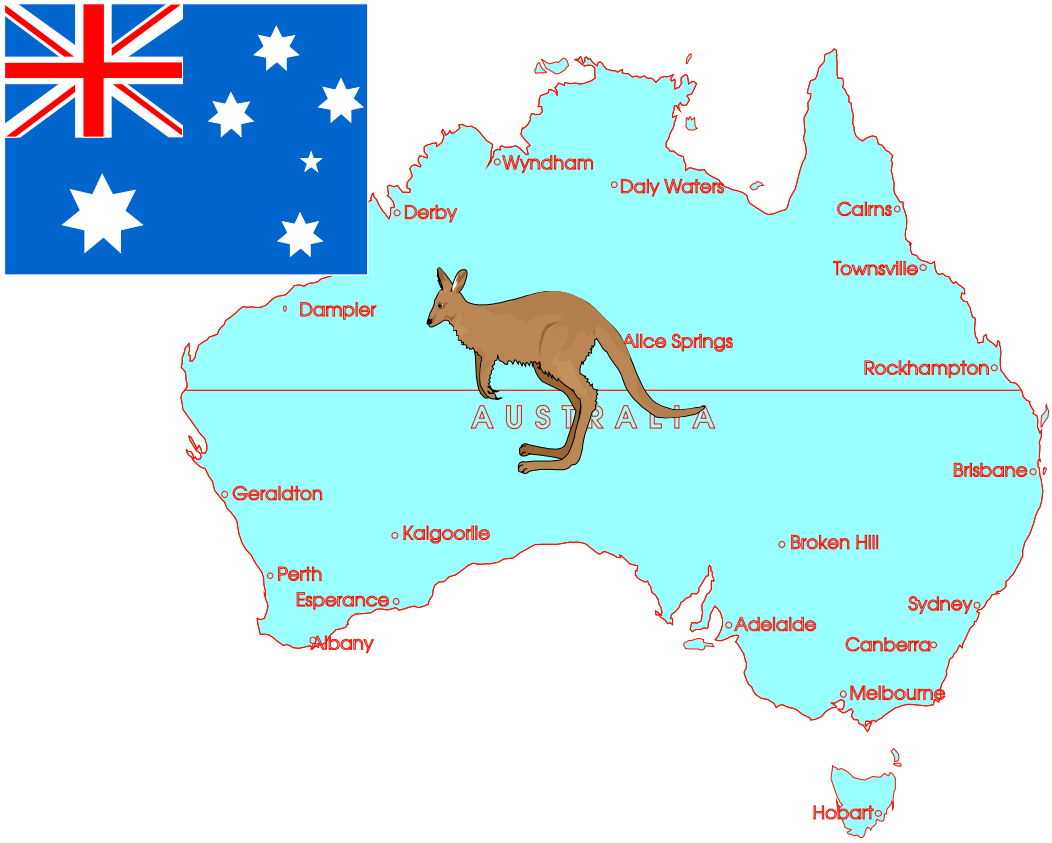
Der australische „Maserati“ schlechthin! **7.5dl Fr.560.00**

Inkl. 7.7% MwSt

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 **Fr. 15.00**
Süssmais,-Specksuppe

Pumpkin & Coconut Soup **Fr. 15.00**
Kürbis & Kokosnusssuppe

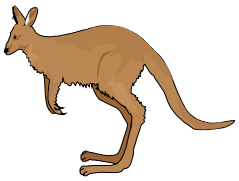
Pumpkinsoup & BBQ Shrimps (VIE) **Fr. 19.50**
Kürbis & Kokosnusssuppe mit grillierten Shrimps

Avocado with Babyshrimps (VIE) **Fr. 24.50**
Avocado mit Crevettencocktail

The Outback Salad (Salad,Bacon,Mushroom) **Fr. 23.50**
Gem. Salat mit Speck, Champignons, Croûtons, an einem saisonalen Dressing!

Mixed Salad& Black Tiger Prawns (VIE)
Panierte Black Tiger Crevetten mit gem.Salat **Fr. 25.50**

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



Inkl. 7.7% MwSt

Wenn Sie interesse an unserer Deko haben, lassen Sie es uns wissen!

Main Dishes

Lamb-Burger with Bacon with a sesame bun NZL/AUS
French Fries **Fr. 29.00**
Lammhamburger mit Speck in einem Bun
Pommes Frites

OstrichTenderloin, Mustardsauce **SA**
Rice, Vegetables **Fr. 46.00**
Straussenfilet an Senfsauce
Reis, Gemüse

Sliced Ostrich „Stroganoff“ SA
Homemade Noodles, Vegetables **Fr. 45.00**
Straussengeschnetzeltes „Stroganoff“
Hausgemachte Teigwaren, Gemüse

Rumpsteak Shaschlik, Peanut,-Wine Sauce ARG/PARA
Mashed Potatoes, Vegetables **Fr. 45.50**
Rindshuftspiess mit Erdnussbutter,-Weinsauce
Kartoffelnstock, Gemüse

Lamb Medaillons „Milawa“ AUS/NZL
Rice, Tomatoes **Fr. 46.00**
Lammmedaillons „Milawa“ an Pfefferminz,- Rotweinsauce
Reis, Tomaten

Kangaroo Fillet „Mildara“ AUS
Rice, Vegetables **Fr. 46.00**
Känguruhfilet an Rotwein-Senfsauce
Reis, Gemüse

Kangaroo Fillet with Sweet Plum and Peppersauce AUS
Mashed Potatoes, Vegetables
Känguruhfilet mit Zwetschgenstücken und Pfeffersauce **Fr. 47.00**
Kartoffelstock, Gemüse

Sliced Crocodile, Creamy Mushroom Sauce AUS/SA
French fries, Vegetables
Krokodilgeschnetzeltes mit Champignonsauce **Fr. 49.00**
Pommes Frites, Gemüse

Stuffed Tropical Sole Sen
Rice, Spinach **Fr. 46.00**
Mit Riesencrevetten gefüllte Tropenzungen-Filets
auf Spinatbett, Curry-Kokossauce, Reis

Inkl. 7.7% MwSt

Dessert

PAWLOWA; das Original australische Dessert! **Fr. 15.50**

Bier

VB Victoria Bitter **3.75 dl Fr. 7.80**

Portwein/Rum

Weisser Portwein, Bethany Barossa		**4 cl**	**Fr. 10.50**
Ten Years Tawny, Grant Burge		**4 cl**	**Fr. 10.50**
Bundaburg Original Rum	**37%Vol.**	**4 cl**	**Fr. 9.00**

Weissweine

Sparkling Pinot Noir 2021
Bird in Hand, Adelaide Hills
Der erfrischende Schaumwein aus Pinot Noir gekeltert, daher die pinkige Farbe!.
Ideal zum Apéro **dl Fr.10.00 / 7.5dl Fr.65.00**

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**

Chardonnay Bird in Hand 2018
Bird in Hand, Adelaide Hills
Fruchtige Pfirsich,- und Honignoten,mit Aromen von Nougat und Vanille.
Passt als Apéro, zu Meeresfrüchten, Geflügel.
dl Fr.7.80 / 7.5dl Fr.54.00

Pinot Rosé 2021
Bird in Hand, Adelaide Hills
In der Nase erinnert der Pinot Rosé an Erdbeeren, Kirschblüten und Moschus. Am Gaumen sehr frisch und leicht. Passt als Apéro, zu Fisch und Meeresfrüchte
dl Fr.7.70 / 7.5dl Fr.52.00

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 “Cover Drive” 2013

Jim Barry Wines, Penola
Tiefes Rubinrot, saftige Nase von Schwarzen, reifen Beeren, etwas würzigkeit nach Tabak.. Vollmundiges Gaumengefühl nach Pflaumen, Rumtopfcharakterund leichte Süsswürzigkeit, weiche Tannine und langer Abgang ! Passt zu kräftigem Fleisch!

dl Fr. 9.30/ 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 Sauvignon 2016

Grant Burge, Cameron ValePurpur Rot, bis dunkles Rot,mit Aromen von Pflaume, Kirsche und Zwetschge, Vanille,Lebkuchen und Kakaobohne. Eine subtile zedrige Note von französischer Eiche.Im Gaumen dunkle Früchte!
Mit ausgewogenem Abgang, Ideal zu Grilladen,Krokodil und Lamm:

dl Fr.9.30 / 7.5dl Fr.63.00

Shotfire Quartage 2018

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.63.00

Plexus **Shiraz/ Grenache / Mourvèdre** 2015

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

Inkl. 7.7% MwSt

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.63.00

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 Lodge Hill 2017

Jim Barry Wines, Clare Valley
Nach einer kühlen Maischestandzeit wird er im offenen Gärtank vergärt, aus gebaut während 12 Monaten in französischer Eiche! Dunkles Rot. Zurückhaltene Aromen von warmer, ausgereifter Shirazfrucht. Pralle Frucht und süsswürzige Tannine, Passt zu kräftigen Speisen

dl Fr.9.70 /7.5dl Fr.65.00

William Randell Shiraz 2017

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 2014

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“ 1999

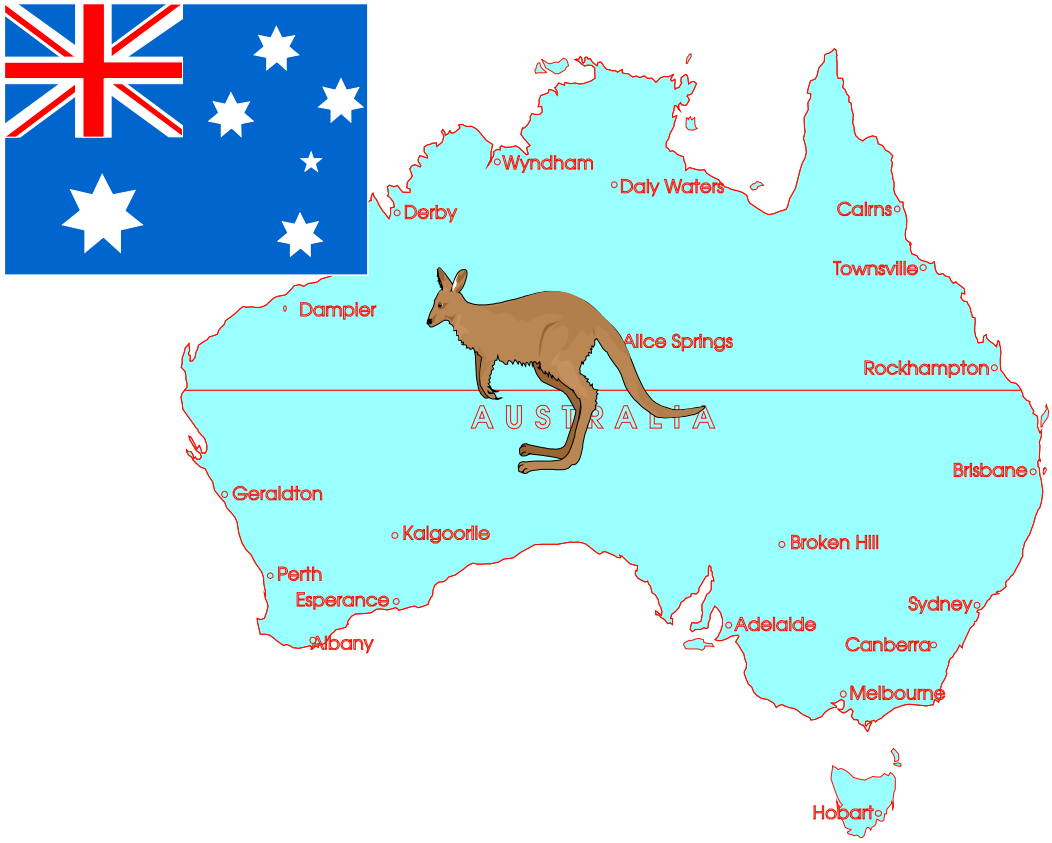
Der australische „Maserati“ schlechthin! **7.5dl Fr.560.00**

Inkl. 7.7% MwSt

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 **Fr. 15.00**
Süssmais,-Specksuppe

Pumpkin & Coconut Soup **Fr. 15.00**
Kürbis & Kokosnusssuppe

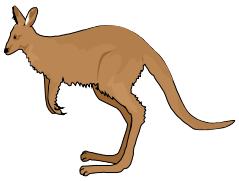
Pumpkinsoup & BBQ Shrimps (VIE) **Fr. 19.50**
Kürbis & Kokosnusssuppe mit grillierten Shrimps

Avocado with Babyshrimps (VIE) **Fr. 24.50**
Avocado mit Crevettencocktail

The Outback Salad (Salad,Bacon,Mushroom) **Fr. 23.50**
Gem. Salat mit Speck, Champignons, Croûtons, an einem saisonalen Dressing!

Mixed Salad& Black Tiger Prawns (VIE)
Panierte Black Tiger Crevetten mit gem.Salat **Fr. 25.50**

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



Inkl. 7.7% MwSt

Wenn Sie interesse an unserer Deko haben, lassen Sie es uns wissen!

Main Dishes

Lamb-Burger with Bacon with a sesame bun NZL/AUS
French Fries **Fr. 29.00**
Lammhamburger mit Speck in einem Bun
Pommes Frites

OstrichTenderloin, Mustardsauce **SA**
Rice, Vegetables **Fr. 46.00**
Straussenfilet an Senfsauce
Reis, Gemüse

Sliced Ostrich „Stroganoff“ SA
Homemade Noodles, Vegetables **Fr. 45.00**
Straussengeschnetzeltes „Stroganoff“
Hausgemachte Teigwaren, Gemüse

Rumpsteak Shaschlik, Peanut,-Wine Sauce ARG/PARA
Mashed Potatoes, Vegetables **Fr. 45.50**
Rindshuftspiess mit Erdnussbutter,-Weinsauce
Kartoffelnstock, Gemüse

Lamb Medaillons „Milawa“ AUS/NZL
Rice, Tomatoes **Fr. 46.00**
Lammmedaillons „Milawa“ an Pfefferminz,- Rotweinsauce
Reis, Tomaten

Kangaroo Fillet „Mildara“ AUS
Rice, Vegetables **Fr. 46.00**
Känguruhfilet an Rotwein-Senfsauce
Reis, Gemüse

Kangaroo Fillet with Sweet Plum and Peppersauce AUS
Mashed Potatoes, Vegetables
Känguruhfilet mit Zwetschgenstücken und Pfeffersauce **Fr. 47.00**
Kartoffelstock, Gemüse

Sliced Crocodile, Creamy Mushroom Sauce AUS/SA
French fries, Vegetables
Krokodilgeschnetzeltes mit Champignonsauce **Fr. 49.00**
Pommes Frites, Gemüse

Stuffed Tropical Sole Sen
Rice, Spinach **Fr. 46.00**
Mit Riesencrevetten gefüllte Tropenzungen-Filets
auf Spinatbett, Curry-Kokossauce, Reis

Inkl. 7.7% MwSt

Dessert

PAWLOWA; das Original australische Dessert! **Fr. 15.50**

Bier

VB Victoria Bitter **3.75 dl Fr. 7.80**

Portwein/Rum

Weisser Portwein, Bethany Barossa		**4 cl**	**Fr. 10.50**
Ten Years Tawny, Grant Burge		**4 cl**	**Fr. 10.50**
Bundaburg Original Rum	**37%Vol.**	**4 cl**	**Fr. 9.00**

Weissweine

Sparkling Pinot Noir 2021
Bird in Hand, Adelaide Hills
Der erfrischende Schaumwein aus Pinot Noir gekeltert, daher die pinkige Farbe!.
Ideal zum Apéro **dl Fr.10.00 / 7.5dl Fr.65.00**

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**

Chardonnay Bird in Hand 2018
Bird in Hand, Adelaide Hills
Fruchtige Pfirsich,- und Honignoten,mit Aromen von Nougat und Vanille.
Passt als Apéro, zu Meeresfrüchten, Geflügel.
dl Fr.7.80 / 7.5dl Fr.54.00

Pinot Rosé 2021
Bird in Hand, Adelaide Hills
In der Nase erinnert der Pinot Rosé an Erdbeeren, Kirschblüten und Moschus. Am Gaumen sehr frisch und leicht. Passt als Apéro, zu Fisch und Meeresfrüchte
dl Fr.7.70 / 7.5dl Fr.52.00

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 “Cover Drive” 2013

Jim Barry Wines, Penola
Tiefes Rubinrot, saftige Nase von Schwarzen, reifen Beeren, etwas würzigkeit nach Tabak.. Vollmundiges Gaumengefühl nach Pflaumen, Rumtopfcharakterund leichte Süsswürzigkeit, weiche Tannine und langer Abgang ! Passt zu kräftigem Fleisch!

dl Fr. 9.30/ 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 Sauvignon 2016

Grant Burge, Cameron ValePurpur Rot, bis dunkles Rot,mit Aromen von Pflaume, Kirsche und Zwetschge, Vanille,Lebkuchen und Kakaobohne. Eine subtile zedrige Note von französischer Eiche.Im Gaumen dunkle Früchte!
Mit ausgewogenem Abgang, Ideal zu Grilladen,Krokodil und Lamm:

dl Fr.9.30 / 7.5dl Fr.63.00

Shotfire Quartage 2018

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.63.00

Plexus **Shiraz/ Grenache / Mourvèdre** 2015

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

Inkl. 7.7% MwSt

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.63.00

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 Lodge Hill 2017

Jim Barry Wines, Clare Valley
Nach einer kühlen Maischestandzeit wird er im offenen Gärtank vergärt, aus gebaut während 12 Monaten in französischer Eiche! Dunkles Rot. Zurückhaltene Aromen von warmer, ausgereifter Shirazfrucht. Pralle Frucht und süsswürzige Tannine, Passt zu kräftigen Speisen

dl Fr.9.70 /7.5dl Fr.65.00

William Randell Shiraz 2017

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 2014

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“ 1999

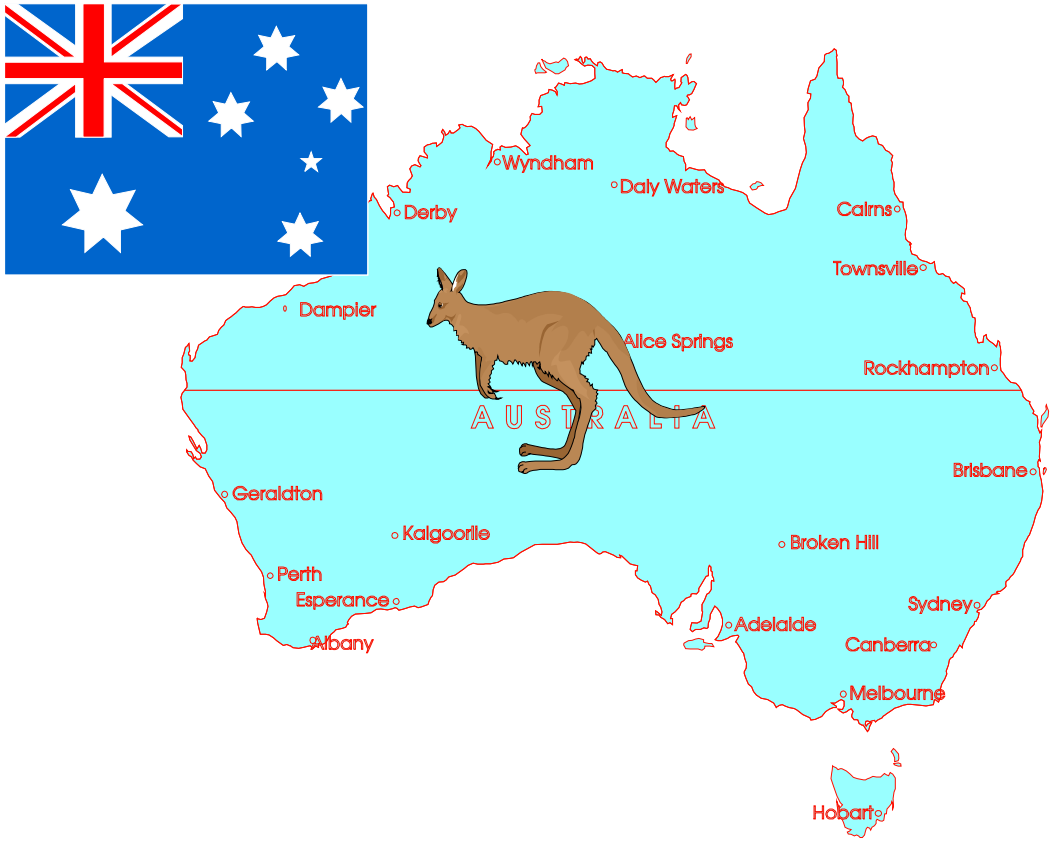
Der australische „Maserati“ schlechthin! **7.5dl Fr.560.00**

Inkl. 7.7% MwSt

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 **Fr. 15.00**
Süssmais,-Specksuppe

Pumpkin & Coconut Soup **Fr. 15.00**
Kürbis & Kokosnusssuppe

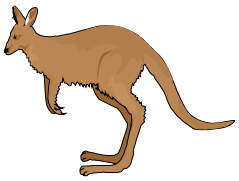
Pumpkinsoup & BBQ Shrimps (VIE) **Fr. 19.50**
Kürbis & Kokosnusssuppe mit grillierten Shrimps

Avocado with Babyshrimps (VIE) **Fr. 24.50**
Avocado mit Crevettencocktail

The Outback Salad (Salad,Bacon,Mushroom) **Fr. 23.50**
Gem. Salat mit Speck, Champignons, Croûtons, an einem saisonalen Dressing!

Mixed Salad& Black Tiger Prawns (VIE)
Panierte Black Tiger Crevetten mit gem.Salat **Fr. 25.50**

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



Inkl. 7.7% MwSt

Wenn Sie interesse an unserer Deko haben, lassen Sie es uns wissen!

Main Dishes

Lamb-Burger with Bacon with a sesame bun NZL/AUS
French Fries **Fr. 29.00**
Lammhamburger mit Speck in einem Bun
Pommes Frites

OstrichTenderloin, Mustardsauce **SA**
Rice, Vegetables **Fr. 46.00**
Straussenfilet an Senfsauce
Reis, Gemüse

Sliced Ostrich „Stroganoff“ SA
Homemade Noodles, Vegetables **Fr. 45.00**
Straussengeschnetzeltes „Stroganoff“
Hausgemachte Teigwaren, Gemüse

Rumpsteak Shaschlik, Peanut,-Wine Sauce ARG/PARA
Mashed Potatoes, Vegetables **Fr. 45.50**
Rindshuftspiess mit Erdnussbutter,-Weinsauce
Kartoffelnstock, Gemüse

Lamb Medaillons „Milawa“ AUS/NZL
Rice, Tomatoes **Fr. 46.00**
Lammmedaillons „Milawa“ an Pfefferminz,- Rotweinsauce
Reis, Tomaten

Kangaroo Fillet „Mildara“ AUS
Rice, Vegetables **Fr. 46.00**
Känguruhfilet an Rotwein-Senfsauce
Reis, Gemüse

Kangaroo Fillet with Sweet Plum and Peppersauce AUS
Mashed Potatoes, Vegetables
Känguruhfilet mit Zwetschgenstücken und Pfeffersauce **Fr. 47.00**
Kartoffelstock, Gemüse

Sliced Crocodile, Creamy Mushroom Sauce AUS/SA
French fries, Vegetables
Krokodilgeschnetzeltes mit Champignonsauce **Fr. 49.00**
Pommes Frites, Gemüse

Stuffed Tropical Sole Sen
Rice, Spinach **Fr. 46.00**
Mit Riesencrevetten gefüllte Tropenzungen-Filets
auf Spinatbett, Curry-Kokossauce, Reis

Inkl. 7.7% MwSt

Dessert

PAWLOWA; das Original australische Dessert! **Fr. 15.50**

Bier

VB Victoria Bitter **3.75 dl Fr. 7.80**

Portwein/Rum

Weisser Portwein, Bethany Barossa		**4 cl**	**Fr. 10.50**
Ten Years Tawny, Grant Burge		**4 cl**	**Fr. 10.50**
Bundaburg Original Rum	**37%Vol.**	**4 cl**	**Fr. 9.00**

Weissweine

Sparkling Pinot Noir 2021
Bird in Hand, Adelaide Hills
Der erfrischende Schaumwein aus Pinot Noir gekeltert, daher die pinkige Farbe!.
Ideal zum Apéro **dl Fr.10.00 / 7.5dl Fr.65.00**

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**

Chardonnay Bird in Hand 2018
Bird in Hand, Adelaide Hills
Fruchtige Pfirsich,- und Honignoten,mit Aromen von Nougat und Vanille.
Passt als Apéro, zu Meeresfrüchten, Geflügel.
dl Fr.7.80 / 7.5dl Fr.54.00

Pinot Rosé 2021
Bird in Hand, Adelaide Hills
In der Nase erinnert der Pinot Rosé an Erdbeeren, Kirschblüten und Moschus. Am Gaumen sehr frisch und leicht. Passt als Apéro, zu Fisch und Meeresfrüchte
dl Fr.7.70 / 7.5dl Fr.52.00

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 “Cover Drive” 2013

Jim Barry Wines, Penola
Tiefes Rubinrot, saftige Nase von Schwarzen, reifen Beeren, etwas würzigkeit nach Tabak.. Vollmundiges Gaumengefühl nach Pflaumen, Rumtopfcharakterund leichte Süsswürzigkeit, weiche Tannine und langer Abgang ! Passt zu kräftigem Fleisch!

dl Fr. 9.30/ 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 Sauvignon 2016

Grant Burge, Cameron ValePurpur Rot, bis dunkles Rot,mit Aromen von Pflaume, Kirsche und Zwetschge, Vanille,Lebkuchen und Kakaobohne. Eine subtile zedrige Note von französischer Eiche.Im Gaumen dunkle Früchte!
Mit ausgewogenem Abgang, Ideal zu Grilladen,Krokodil und Lamm:

dl Fr.9.30 / 7.5dl Fr.63.00

Shotfire Quartage 2018

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.63.00

Plexus **Shiraz/ Grenache / Mourvèdre** 2015

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

Inkl. 7.7% MwSt

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.63.00

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 Lodge Hill 2017

Jim Barry Wines, Clare Valley
Nach einer kühlen Maischestandzeit wird er im offenen Gärtank vergärt, aus gebaut während 12 Monaten in französischer Eiche! Dunkles Rot. Zurückhaltene Aromen von warmer, ausgereifter Shirazfrucht. Pralle Frucht und süsswürzige Tannine, Passt zu kräftigen Speisen

dl Fr.9.70 /7.5dl Fr.65.00

William Randell Shiraz 2017

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 2014

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“ 1999

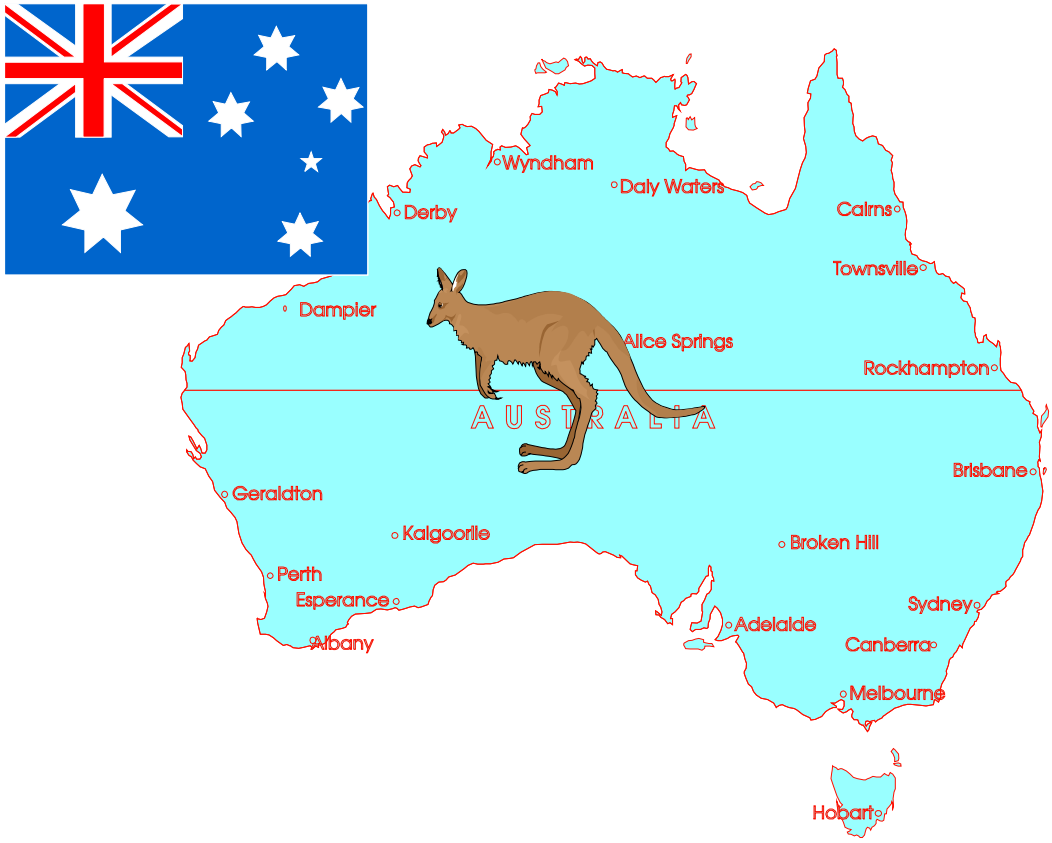
Der australische „Maserati“ schlechthin! **7.5dl Fr.560.00**

Inkl. 7.7% MwSt

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 **Fr. 15.00**
Süssmais,-Specksuppe

Pumpkin & Coconut Soup **Fr. 15.00**
Kürbis & Kokosnusssuppe

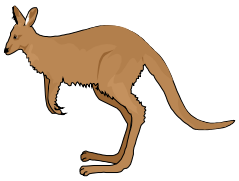
Pumpkinsoup & BBQ Shrimps (VIE) **Fr. 19.50**
Kürbis & Kokosnusssuppe mit grillierten Shrimps

Avocado with Babyshrimps (VIE) **Fr. 24.50**
Avocado mit Crevettencocktail

The Outback Salad (Salad,Bacon,Mushroom) **Fr. 23.50**
Gem. Salat mit Speck, Champignons, Croûtons, an einem saisonalen Dressing!

Mixed Salad& Black Tiger Prawns (VIE)
Panierte Black Tiger Crevetten mit gem.Salat **Fr. 25.50**

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



Inkl. 7.7% MwSt

Wenn Sie interesse an unserer Deko haben, lassen Sie es uns wissen!

Main Dishes

Lamb-Burger with Bacon with a sesame bun NZL/AUS
French Fries **Fr. 29.00**
Lammhamburger mit Speck in einem Bun
Pommes Frites

OstrichTenderloin, Mustardsauce **SA**
Rice, Vegetables **Fr. 46.00**
Straussenfilet an Senfsauce
Reis, Gemüse

Sliced Ostrich „Stroganoff“ SA
Homemade Noodles, Vegetables **Fr. 45.00**
Straussengeschnetzeltes „Stroganoff“
Hausgemachte Teigwaren, Gemüse

Rumpsteak Shaschlik, Peanut,-Wine Sauce ARG/PARA
Mashed Potatoes, Vegetables **Fr. 45.50**
Rindshuftspiess mit Erdnussbutter,-Weinsauce
Kartoffelnstock, Gemüse

Lamb Medaillons „Milawa“ AUS/NZL
Rice, Tomatoes **Fr. 46.00**
Lammmedaillons „Milawa“ an Pfefferminz,- Rotweinsauce
Reis, Tomaten

Kangaroo Fillet „Mildara“ AUS
Rice, Vegetables **Fr. 46.00**
Känguruhfilet an Rotwein-Senfsauce
Reis, Gemüse

Kangaroo Fillet with Sweet Plum and Peppersauce AUS
Mashed Potatoes, Vegetables
Känguruhfilet mit Zwetschgenstücken und Pfeffersauce **Fr. 47.00**
Kartoffelstock, Gemüse

Sliced Crocodile, Creamy Mushroom Sauce AUS/SA
French fries, Vegetables
Krokodilgeschnetzeltes mit Champignonsauce **Fr. 49.00**
Pommes Frites, Gemüse

Stuffed Tropical Sole Sen
Rice, Spinach **Fr. 46.00**
Mit Riesencrevetten gefüllte Tropenzungen-Filets
auf Spinatbett, Curry-Kokossauce, Reis

Inkl. 7.7% MwSt

Dessert

PAWLOWA; das Original australische Dessert! **Fr. 15.50**

Bier

VB Victoria Bitter **3.75 dl Fr. 7.80**

Portwein/Rum

Weisser Portwein, Bethany Barossa		**4 cl**	**Fr. 10.50**
Ten Years Tawny, Grant Burge		**4 cl**	**Fr. 10.50**
Bundaburg Original Rum	**37%Vol.**	**4 cl**	**Fr. 9.00**

Weissweine

Sparkling Pinot Noir 2021
Bird in Hand, Adelaide Hills
Der erfrischende Schaumwein aus Pinot Noir gekeltert, daher die pinkige Farbe!.
Ideal zum Apéro **dl Fr.10.00 / 7.5dl Fr.65.00**

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**

Chardonnay Bird in Hand 2018
Bird in Hand, Adelaide Hills
Fruchtige Pfirsich,- und Honignoten,mit Aromen von Nougat und Vanille.
Passt als Apéro, zu Meeresfrüchten, Geflügel.
dl Fr.7.80 / 7.5dl Fr.54.00

Pinot Rosé 2021
Bird in Hand, Adelaide Hills
In der Nase erinnert der Pinot Rosé an Erdbeeren, Kirschblüten und Moschus. Am Gaumen sehr frisch und leicht. Passt als Apéro, zu Fisch und Meeresfrüchte
dl Fr.7.70 / 7.5dl Fr.52.00

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 “Cover Drive” 2013

Jim Barry Wines, Penola
Tiefes Rubinrot, saftige Nase von Schwarzen, reifen Beeren, etwas würzigkeit nach Tabak.. Vollmundiges Gaumengefühl nach Pflaumen, Rumtopfcharakterund leichte Süsswürzigkeit, weiche Tannine und langer Abgang ! Passt zu kräftigem Fleisch!

dl Fr. 9.30/ 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 Sauvignon 2016

Grant Burge, Cameron ValePurpur Rot, bis dunkles Rot,mit Aromen von Pflaume, Kirsche und Zwetschge, Vanille,Lebkuchen und Kakaobohne. Eine subtile zedrige Note von französischer Eiche.Im Gaumen dunkle Früchte!
Mit ausgewogenem Abgang, Ideal zu Grilladen,Krokodil und Lamm:

dl Fr.9.30 / 7.5dl Fr.63.00

Shotfire Quartage 2018

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.63.00

Plexus **Shiraz/ Grenache / Mourvèdre** 2015

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

Inkl. 7.7% MwSt

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.63.00

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 Lodge Hill 2017

Jim Barry Wines, Clare Valley
Nach einer kühlen Maischestandzeit wird er im offenen Gärtank vergärt, aus gebaut während 12 Monaten in französischer Eiche! Dunkles Rot. Zurückhaltene Aromen von warmer, ausgereifter Shirazfrucht. Pralle Frucht und süsswürzige Tannine, Passt zu kräftigen Speisen

dl Fr.9.70 /7.5dl Fr.65.00

William Randell Shiraz 2017

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 2014

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“ 1999

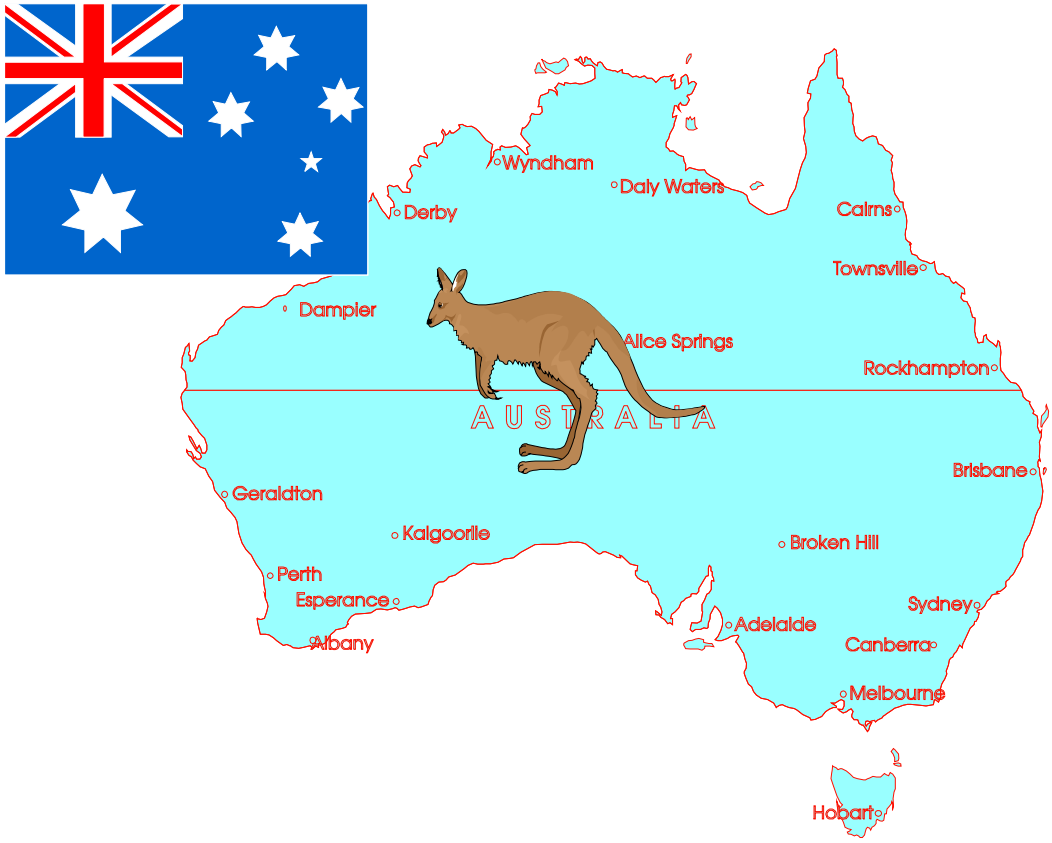
Der australische „Maserati“ schlechthin! **7.5dl Fr.560.00**

Inkl. 7.7% MwSt

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 **Fr. 15.00**
Süssmais,-Specksuppe

Pumpkin & Coconut Soup **Fr. 15.00**
Kürbis & Kokosnusssuppe

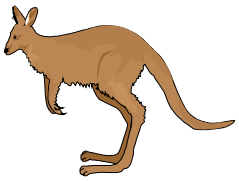
Pumpkinsoup & BBQ Shrimps (VIE) **Fr. 19.50**
Kürbis & Kokosnusssuppe mit grillierten Shrimps

Avocado with Babyshrimps (VIE) **Fr. 24.50**
Avocado mit Crevettencocktail

The Outback Salad (Salad,Bacon,Mushroom) **Fr. 23.50**
Gem. Salat mit Speck, Champignons, Croûtons, an einem saisonalen Dressing!

Mixed Salad& Black Tiger Prawns (VIE)
Panierte Black Tiger Crevetten mit gem.Salat **Fr. 25.50**

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



Inkl. 7.7% MwSt

Wenn Sie interesse an unserer Deko haben, lassen Sie es uns wissen!

Main Dishes

Lamb-Burger with Bacon with a sesame bun NZL/AUS
French Fries **Fr. 29.00**
Lammhamburger mit Speck in einem Bun
Pommes Frites

OstrichTenderloin, Mustardsauce **SA**
Rice, Vegetables **Fr. 46.00**
Straussenfilet an Senfsauce
Reis, Gemüse

Sliced Ostrich „Stroganoff“ SA
Homemade Noodles, Vegetables **Fr. 45.00**
Straussengeschnetzeltes „Stroganoff“
Hausgemachte Teigwaren, Gemüse

Rumpsteak Shaschlik, Peanut,-Wine Sauce ARG/PARA
Mashed Potatoes, Vegetables **Fr. 45.50**
Rindshuftspiess mit Erdnussbutter,-Weinsauce
Kartoffelnstock, Gemüse

Lamb Medaillons „Milawa“ AUS/NZL
Rice, Tomatoes **Fr. 46.00**
Lammmedaillons „Milawa“ an Pfefferminz,- Rotweinsauce
Reis, Tomaten

Kangaroo Fillet „Mildara“ AUS
Rice, Vegetables **Fr. 46.00**
Känguruhfilet an Rotwein-Senfsauce
Reis, Gemüse

Kangaroo Fillet with Sweet Plum and Peppersauce AUS
Mashed Potatoes, Vegetables
Känguruhfilet mit Zwetschgenstücken und Pfeffersauce **Fr. 47.00**
Kartoffelstock, Gemüse

Sliced Crocodile, Creamy Mushroom Sauce AUS/SA
French fries, Vegetables
Krokodilgeschnetzeltes mit Champignonsauce **Fr. 49.00**
Pommes Frites, Gemüse

Stuffed Tropical Sole Sen
Rice, Spinach **Fr. 46.00**
Mit Riesencrevetten gefüllte Tropenzungen-Filets
auf Spinatbett, Curry-Kokossauce, Reis

Inkl. 7.7% MwSt

Dessert

PAWLOWA; das Original australische Dessert! **Fr. 15.50**

Bier

VB Victoria Bitter **3.75 dl Fr. 7.80**

Portwein/Rum

Weisser Portwein, Bethany Barossa		**4 cl**	**Fr. 10.50**
Ten Years Tawny, Grant Burge		**4 cl**	**Fr. 10.50**
Bundaburg Original Rum	**37%Vol.**	**4 cl**	**Fr. 9.00**

Weissweine

Sparkling Pinot Noir 2021
Bird in Hand, Adelaide Hills
Der erfrischende Schaumwein aus Pinot Noir gekeltert, daher die pinkige Farbe!.
Ideal zum Apéro **dl Fr.10.00 / 7.5dl Fr.65.00**

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**

Chardonnay Bird in Hand 2018
Bird in Hand, Adelaide Hills
Fruchtige Pfirsich,- und Honignoten,mit Aromen von Nougat und Vanille.
Passt als Apéro, zu Meeresfrüchten, Geflügel.
dl Fr.7.80 / 7.5dl Fr.54.00

Pinot Rosé 2021
Bird in Hand, Adelaide Hills
In der Nase erinnert der Pinot Rosé an Erdbeeren, Kirschblüten und Moschus. Am Gaumen sehr frisch und leicht. Passt als Apéro, zu Fisch und Meeresfrüchte
dl Fr.7.70 / 7.5dl Fr.52.00

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 “Cover Drive” 2013

Jim Barry Wines, Penola
Tiefes Rubinrot, saftige Nase von Schwarzen, reifen Beeren, etwas würzigkeit nach Tabak.. Vollmundiges Gaumengefühl nach Pflaumen, Rumtopfcharakterund leichte Süsswürzigkeit, weiche Tannine und langer Abgang ! Passt zu kräftigem Fleisch!

dl Fr. 9.30/ 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 Sauvignon 2016

Grant Burge, Cameron ValePurpur Rot, bis dunkles Rot,mit Aromen von Pflaume, Kirsche und Zwetschge, Vanille,Lebkuchen und Kakaobohne. Eine subtile zedrige Note von französischer Eiche.Im Gaumen dunkle Früchte!
Mit ausgewogenem Abgang, Ideal zu Grilladen,Krokodil und Lamm:

dl Fr.9.30 / 7.5dl Fr.63.00

Shotfire Quartage 2018

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.63.00

Plexus **Shiraz/ Grenache / Mourvèdre** 2015

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

Inkl. 7.7% MwSt

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.63.00

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 Lodge Hill 2017

Jim Barry Wines, Clare Valley
Nach einer kühlen Maischestandzeit wird er im offenen Gärtank vergärt, aus gebaut während 12 Monaten in französischer Eiche! Dunkles Rot. Zurückhaltene Aromen von warmer, ausgereifter Shirazfrucht. Pralle Frucht und süsswürzige Tannine, Passt zu kräftigen Speisen

dl Fr.9.70 /7.5dl Fr.65.00

William Randell Shiraz 2017

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 2014

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“ 1999

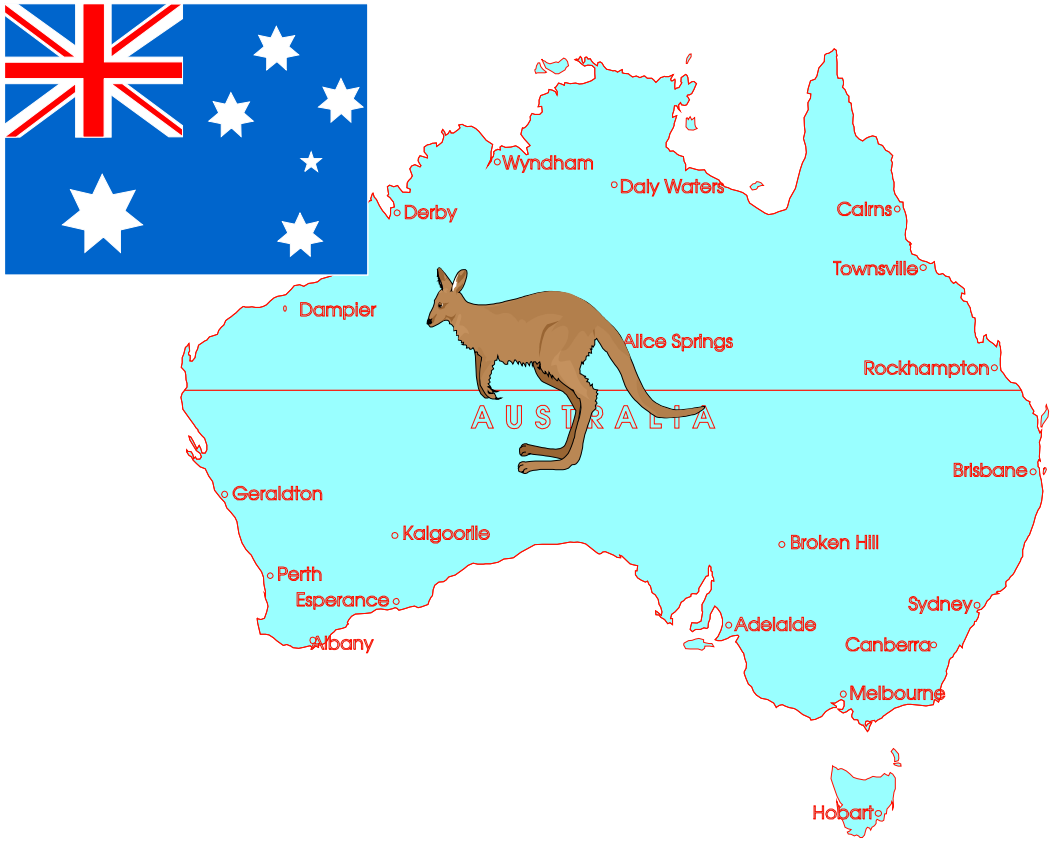
Der australische „Maserati“ schlechthin! **7.5dl Fr.560.00**

Inkl. 7.7% MwSt

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 **Fr. 15.00**
Süssmais,-Specksuppe

Pumpkin & Coconut Soup **Fr. 15.00**
Kürbis & Kokosnusssuppe

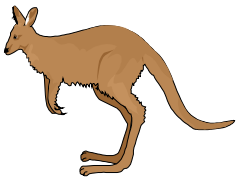
Pumpkinsoup & BBQ Shrimps (VIE) **Fr. 19.50**
Kürbis & Kokosnusssuppe mit grillierten Shrimps

Avocado with Babyshrimps (VIE) **Fr. 24.50**
Avocado mit Crevettencocktail

The Outback Salad (Salad,Bacon,Mushroom) **Fr. 23.50**
Gem. Salat mit Speck, Champignons, Croûtons, an einem saisonalen Dressing!

Mixed Salad& Black Tiger Prawns (VIE)
Panierte Black Tiger Crevetten mit gem.Salat **Fr. 25.50**

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



Inkl. 7.7% MwSt

Wenn Sie interesse an unserer Deko haben, lassen Sie es uns wissen!

Main Dishes

Lamb-Burger with Bacon with a sesame bun NZL/AUS
French Fries **Fr. 29.00**
Lammhamburger mit Speck in einem Bun
Pommes Frites

OstrichTenderloin, Mustardsauce **SA**
Rice, Vegetables **Fr. 46.00**
Straussenfilet an Senfsauce
Reis, Gemüse

Sliced Ostrich „Stroganoff“ SA
Homemade Noodles, Vegetables **Fr. 45.00**
Straussengeschnetzeltes „Stroganoff“
Hausgemachte Teigwaren, Gemüse

Rumpsteak Shaschlik, Peanut,-Wine Sauce ARG/PARA
Mashed Potatoes, Vegetables **Fr. 45.50**
Rindshuftspiess mit Erdnussbutter,-Weinsauce
Kartoffelnstock, Gemüse

Lamb Medaillons „Milawa“ AUS/NZL
Rice, Tomatoes **Fr. 46.00**
Lammmedaillons „Milawa“ an Pfefferminz,- Rotweinsauce
Reis, Tomaten

Kangaroo Fillet „Mildara“ AUS
Rice, Vegetables **Fr. 46.00**
Känguruhfilet an Rotwein-Senfsauce
Reis, Gemüse

Kangaroo Fillet with Sweet Plum and Peppersauce AUS
Mashed Potatoes, Vegetables
Känguruhfilet mit Zwetschgenstücken und Pfeffersauce **Fr. 47.00**
Kartoffelstock, Gemüse

Sliced Crocodile, Creamy Mushroom Sauce AUS/SA
French fries, Vegetables
Krokodilgeschnetzeltes mit Champignonsauce **Fr. 49.00**
Pommes Frites, Gemüse

Stuffed Tropical Sole Sen
Rice, Spinach **Fr. 46.00**
Mit Riesencrevetten gefüllte Tropenzungen-Filets
auf Spinatbett, Curry-Kokossauce, Reis

Inkl. 7.7% MwSt

Dessert

PAWLOWA; das Original australische Dessert! **Fr. 15.50**

Bier

VB Victoria Bitter **3.75 dl Fr. 7.80**

Portwein/Rum

Weisser Portwein, Bethany Barossa		**4 cl**	**Fr. 10.50**
Ten Years Tawny, Grant Burge		**4 cl**	**Fr. 10.50**
Bundaburg Original Rum	**37%Vol.**	**4 cl**	**Fr. 9.00**

Weissweine

Sparkling Pinot Noir 2021
Bird in Hand, Adelaide Hills
Der erfrischende Schaumwein aus Pinot Noir gekeltert, daher die pinkige Farbe!.
Ideal zum Apéro **dl Fr.10.00 / 7.5dl Fr.65.00**

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**

Chardonnay Bird in Hand 2018
Bird in Hand, Adelaide Hills
Fruchtige Pfirsich,- und Honignoten,mit Aromen von Nougat und Vanille.
Passt als Apéro, zu Meeresfrüchten, Geflügel.
dl Fr.7.80 / 7.5dl Fr.54.00

Pinot Rosé 2021
Bird in Hand, Adelaide Hills
In der Nase erinnert der Pinot Rosé an Erdbeeren, Kirschblüten und Moschus. Am Gaumen sehr frisch und leicht. Passt als Apéro, zu Fisch und Meeresfrüchte
dl Fr.7.70 / 7.5dl Fr.52.00

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 “Cover Drive” 2013

Jim Barry Wines, Penola
Tiefes Rubinrot, saftige Nase von Schwarzen, reifen Beeren, etwas würzigkeit nach Tabak.. Vollmundiges Gaumengefühl nach Pflaumen, Rumtopfcharakterund leichte Süsswürzigkeit, weiche Tannine und langer Abgang ! Passt zu kräftigem Fleisch!

dl Fr. 9.30/ 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 Sauvignon 2016

Grant Burge, Cameron ValePurpur Rot, bis dunkles Rot,mit Aromen von Pflaume, Kirsche und Zwetschge, Vanille,Lebkuchen und Kakaobohne. Eine subtile zedrige Note von französischer Eiche.Im Gaumen dunkle Früchte!
Mit ausgewogenem Abgang, Ideal zu Grilladen,Krokodil und Lamm:

dl Fr.9.30 / 7.5dl Fr.63.00

Shotfire Quartage 2018

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.63.00

Plexus **Shiraz/ Grenache / Mourvèdre** 2015

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

Inkl. 7.7% MwSt

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.63.00

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 Lodge Hill 2017

Jim Barry Wines, Clare Valley
Nach einer kühlen Maischestandzeit wird er im offenen Gärtank vergärt, aus gebaut während 12 Monaten in französischer Eiche! Dunkles Rot. Zurückhaltene Aromen von warmer, ausgereifter Shirazfrucht. Pralle Frucht und süsswürzige Tannine, Passt zu kräftigen Speisen

dl Fr.9.70 /7.5dl Fr.65.00

William Randell Shiraz 2017

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 2014

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“ 1999

Der australische „Maserati“ schlechthin! **7.5dl Fr.560.00**

Inkl. 7.7% MwSt