

Restaurant

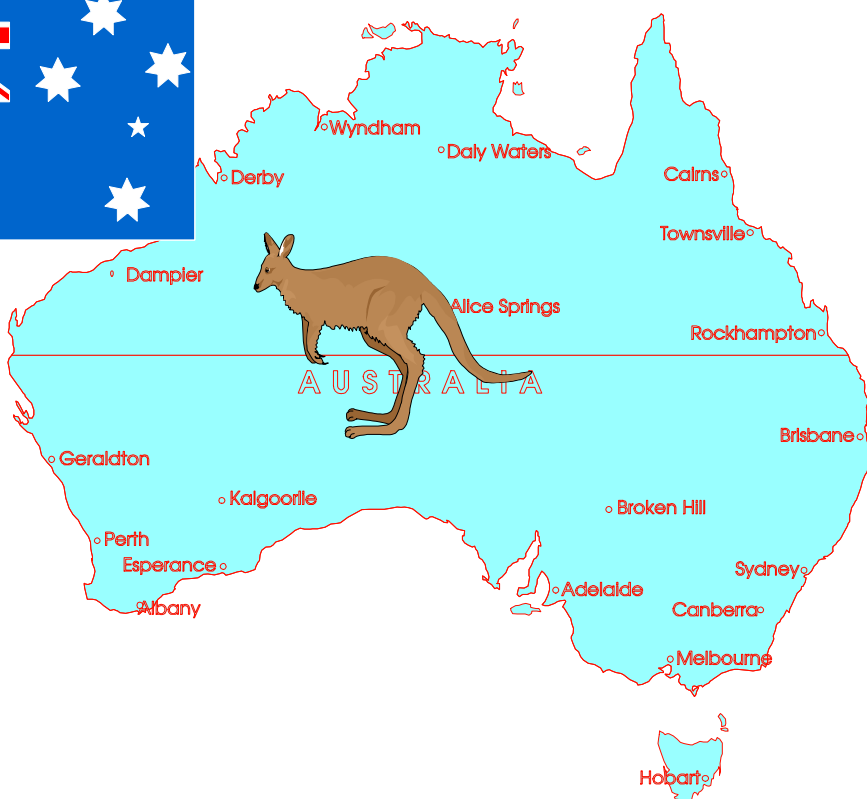
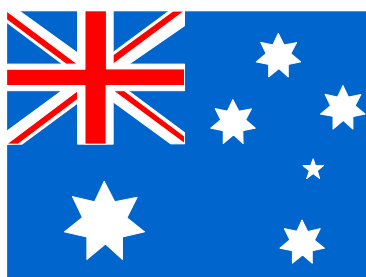
MOOSRANK
BIM WISI

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. 15.00

Pumpkin & Coconut Soup

Kürbis & Kokosnusssuppe

Fr. 15.00

Pumpkinsoup & BBQ Shrimps (VIE)

Kürbis & Kokosnusssuppe mit grillierten Shrimps

Fr. 19.50

Avocado with Babyshrimps (VIE)

Avocado mit Crevettencocktail

Fr. 26.00

The Outback Salad (Salad,Bacon,Mushroom)

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

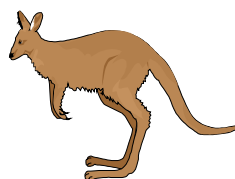
Fr. 24.50

Mixed Salad& Black Tiger Prawns (VIE)

Panierte Black Tiger Crevetten mit gem.Salat

Fr. 26.50

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



Inkl. 8.1% MwSt

Wenn Sie Teile unserer Deko erwerben möchten, lassen Sie es uns wissen!
Gratis abzugeben: „Moosrank-Kaffeegläser“



Main Dishes

Ostrich Tenderloin, Mustardsauce SA Rice, Vegetables Straussenfilet an Senfsauce Reis, Gemüse	Fr. 47.00
Sliced Ostrich „Stroganoff“ SA Homemade Noodles, Vegetables Straussengeschnetzeltes „Stroganoff“ Hausgemachte Teigwaren, Gemüse	Fr. 46.50
Rumpsteak Shaschlik, Peanut,-Wine Sauce ARG/PARA Mashed Potatoes, Vegetables Rindshuftspiess mit Erdnussbutter,-Weinsauce Kartoffelstock, Gemüse	Fr. 46.50
Lamb Medaillons „Milawa“ AUS/NZL Rice, Tomatoes Lammmedaillons „Milawa“ an Pfefferminz,- Rotweinsauce Reis, Tomaten	Fr. 47.00
Kangaroo Fillet „Mildara“ AUS Rice, Vegetables Känguruhfilet an Rotwein-Senfsauce Reis, Gemüse	Fr. 48.00
Kangaroo Fillet with Sweet Plum and Peppersauce AUS Mashed Potatoes, Vegetables Känguruhfilet mit Zwetschgenstücken und Pfeffersauce Kartoffelstock, Gemüse	Fr. 49.00
Stuffed Lemon Sole Nord-Ost Atlantik Rice, Spinach Mit Riesencrevetten gefüllte Rotzungen-Filets auf Spinatbett, Curry-Kokossauce, Reis	Fr. 46.00

Inkl. 8.1% MwSt

Wenn Sie Teile unserer Deko erwerben möchten, lassen Sie es uns wissen!

Dessert

PAWLOWA; das Original australische Dessert!

Fr. 16.50

Portwein

Ten Years Tawny, Grant Burge

4 cl Fr. 10.50

Weissweine

Plexus Marsanne, Rousanne, Viognier
John Duval Wines, Tanunda

2019

Inahltanks ausgebaut, ein Teil Viognier und Marsanne reifen einige Wochen im Holz. Ein Bouquet von Steinfruchten, 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 Meeresfruchten, Geflügel.

dl Fr.7.80 / 7.5dl Fr.54.00

Willowglen Semillon Chardonnay

2019

DeBortoli, Bilbul NSW

Süffiger Wein, strohgelbe Farbe. Zitrus- und Pfrsicharomen mit würziger

Vanillenote, im Gaumen cremige Struktur, fruchtiger Abgang. Passt zu hellem Fleisch

dl Fr.7.80 / 7.5dl Fr.54.00

**Wenn Sie Teile unserer Deko erwerben möchten, lassen Sie es uns wissen!
Gratis abzugeben: „Moosrank-Kaffeegläser“**

Inkl. 8.1% MwSt

Rotwein

Cabernet Franc

2015

Marjico, Barossa Valley

Offene Struktur, fruchtbetonte, sanfte Tannine und vorallem die Signatur der Rebsorte mit ihren violetten Blüten im Bouquet und am Gaumen. Ein Tropfen der schön gealtert und jetzt perfekt zum Geniessen ist. Passt zu kräftigem Fleisch!

dl Fr. 12.80 / 7.5dl Fr.82.00

Lost Penny «Durif Ink Master»

2021

Lost Penny Wines, Ebenezer, Barossa Valley SA

Dieser Petit Shiraz hat eine faszinierende Farbe, sattes dunkles Tintenrot mit violetter Schimmer. In der Nase dunkle Beeren, Pflaume und dunkle Schokolade. Im Gaumen hat dieser spannende Wein eine feste Textur und ist Mundfüllend. Ideal zu Grilladen, dunklem Fleisch

dl Fr.10.50 / 7.5dl Fr.70.00

Cabernet Sauvignon

2016

Grant Burge, Cameron Vale Purpur 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

Malbec « Black Beauty »

2021

Langmeilwinery, Barossa Valley

Saftige blaue Früchte, Kräuter und aromatische Gewürze vereinen sich in diesem mittelkräftigen Wein mit feinen Tanninen. Ein Hauch von Lakritze bietet einen würzigen Abgang. Passend zu: Fleisch, Pasta, Pizza, einfach so

dl Fr. 9.90 / 7.5 dl Fr.66.00

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. 8.1% MwSt

Wenn Sie Teile unserer Deko erwerben möchten, lassen Sie es uns wissen!

Rare Single Block Shiraz "Platinum Label"

2018

Barossa Manor Wines

Ein reicher klassisch geformter Wein, schwarze Johannisbeeren, Schokolade und Waldbeeren, 24 Monate in gebrauchten französischen Eichenfässern ausgebaut. Mit ausgewogenem Abgang.

Ideal zu kräftigen Fleischgerichten.

dl Fr 13.40 / 7.5dl Fr.87.00

Cabernet Sauvignon Shiraz « Spice Trader »

2018

Hesrtland Wines by B.Glaetzer, Longhorn Creek

52 % Shiraz 48% Cabernet, der Shiraz und Cabernet Sauvignon wurden für diesen Wein separat fermentiert um eine grössere Komplexität und Charakter zu bieten. Kraftvolle Fruchtnoten von Blaubeeren-, Brombeeren und Johannisbeeren mit exotischen

Gewürznoten. Passt gut zu Fleisch und Pasta

dl Fr. 9.30 / 7.5dl Fr.63.00

Shiraz Two Hands in the Bush

2017

Bird in Hand, Adelaide Hills

Ausgebaut während 16 Monaten in französischer Eiche! Dunkles Rot. Aromen von Brombeere, Pfeffer und Schokolade. Pralle Frucht und süsswürzige Tannine, Passt zu kräftigen Speisen

dl Fr. 9.30 / 7.5dl Fr.63.00

Shiraz Lodge Hill

2017

Jim Barry Wines, Clare Valley

Nach einer kühlen Maischestandzeit wird er im offenen Gärtank vergärt, ausgebaut 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.9.90 /7.5dl Fr.68.00

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

Penfolds „GRANGE“

1999

Der australische „Maserati“ schlechthin!

7.5dl Fr.560.00

Inkl. 8.1% MwSt

Wenn Sie Teile unserer Deko erwerben möchten, lassen Sie es uns wissen!