

Restaurant

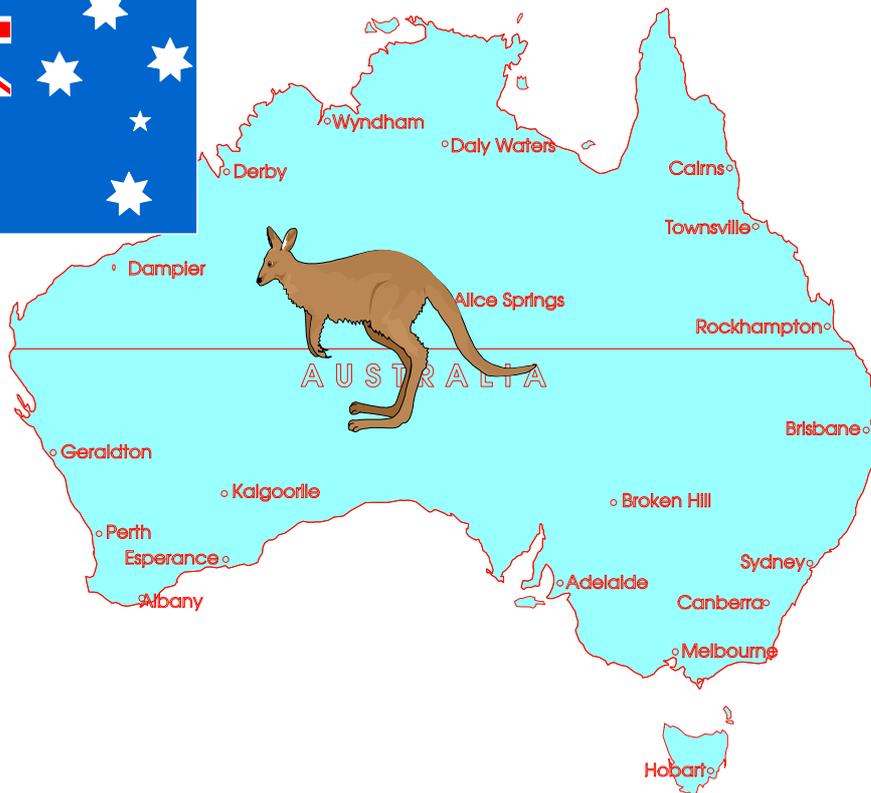
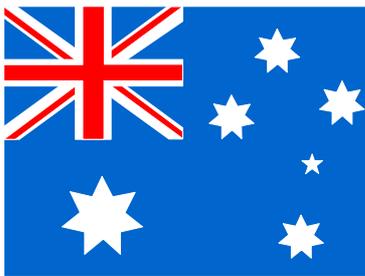
MOOSRANK
BIM WISI

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!



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

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.11.50 / 7.5dl Fr.77.00

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

Willowglen Semillon Chardonnay

2019

DeBortoli, Bilbul NSW

Süffiger Wein, strohgelbe Farbe. Zitrus- und Pfrisicharomen 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!

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

Single Block Cabernet Sauvignon « Gold Label»

2018

Barossa Manor Wines

Baket Press, 12 Monate in französischer Eiche ausgebaut, tiefes Rot, mit Aromen von Johannisbeeren, Paprika, Minze! Starker Auftritt am Gaumen. kompakt und die Fülle eines grossen Weines mit einem kraftvollen und langem Abgang

Ideal zu Grilladen, dunklem Fleisch

dl Fr.9.80 / 7.5dl Fr.66.00

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

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. 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**
- Shiraz Cabernet Sauvignon 2015**
 The Barry Brothers by Jim Barry, Clare Valley
 Das Traubengut wird nach der Lese gequetscht und anschliessend einer kühlen Maischestandzeit unterzogen. Ausbau in franz. und amerikanischer Eiche. Passt gut zu Fleisch mit kräftigen Saucen **dl Fr. 9.80 / 7.5dl Fr.67.00**
- 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**
- 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. 8.1% MwSt

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