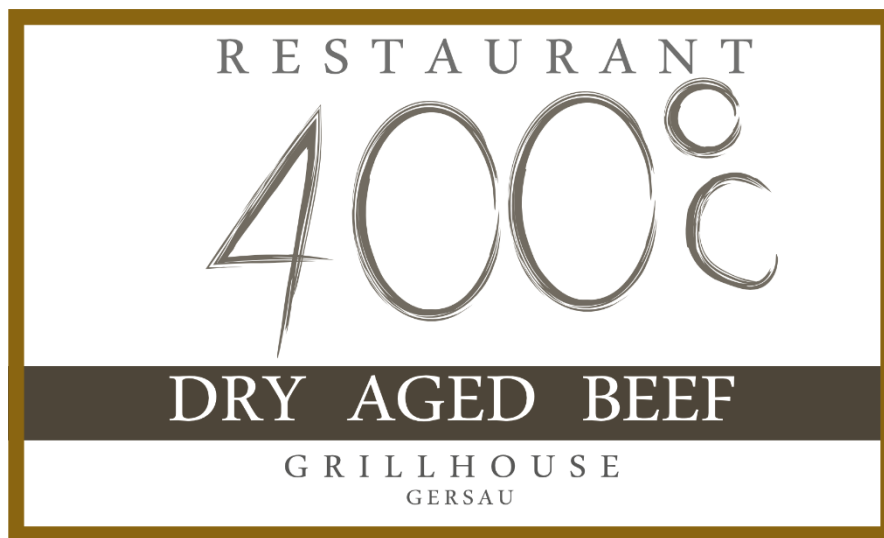


Herzlich Willkommen



SPEISEKARTE

Dry Aging des Fleisches – so geht's

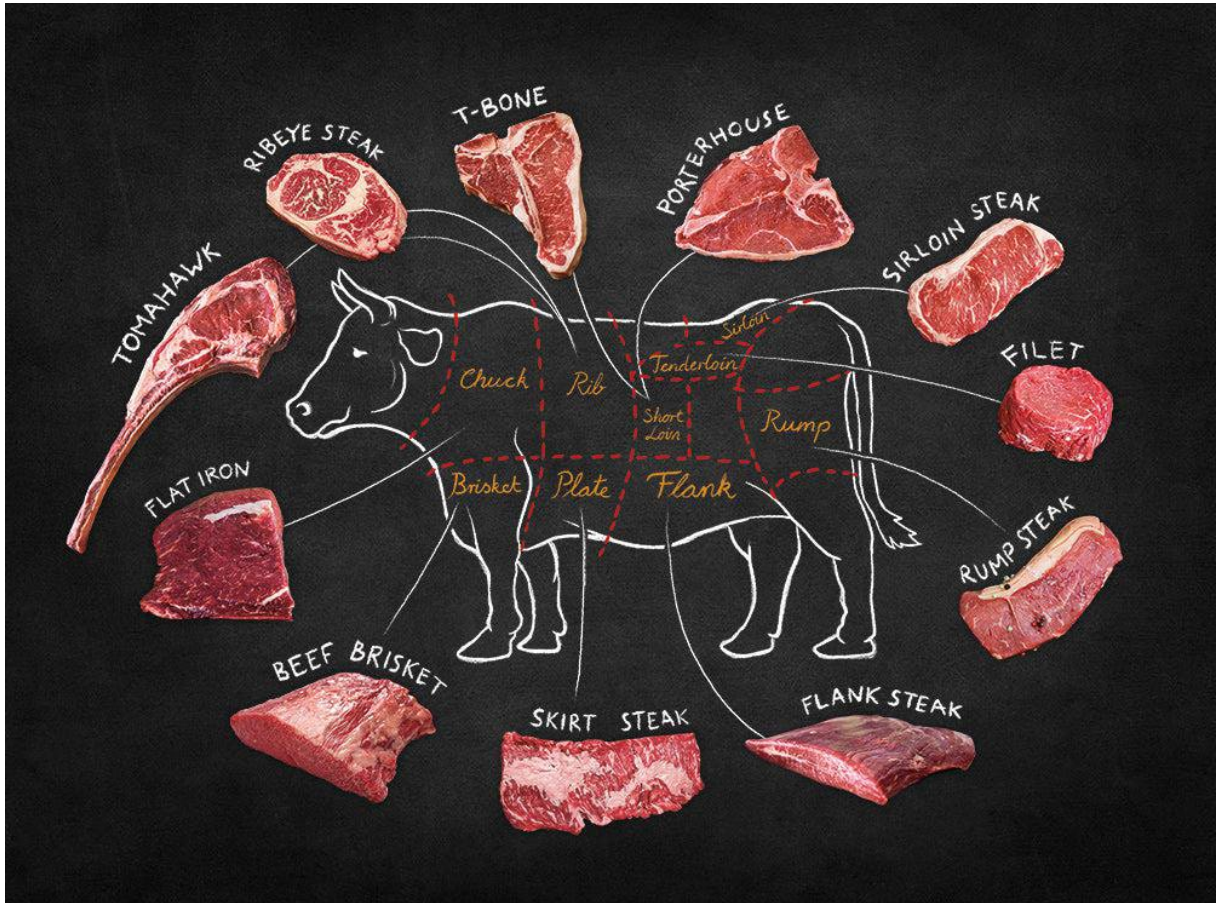
1. Grobe Zerlegung. Für trocken gereifte Steaks eignet sich am besten das Rückenfleisch aus der Hochrippe A und dem Sattelstück B
2. Reifekammer. Die Rinderrücken lagern bei 0–2° ca. 75–80% Luftfeuchtigkeit und starker Umluft. Dabei wird das Fleisch vom Knochen sowie seinem Natürlichen Fettmantel geschützt.
3. Verlust durch Verdunstung. Das Fleisch verliert im Laufe der Trockenreifung zwischen 10 und 20 % an Gewicht. Doch die langsame Lockerung der Faserstruktur macht das Fleisch unvergleichlich zart.
4. Pariieren. Am Ende der Reifung des Dry Aged Beef müssen die verfärbten und ausgetrockneten Außenpartien des Fleisches pariert, also mit einem Messer säuberlich entfernt werden. Auch hierbei gehen weitere 10 % der Fleischmasse verloren.



400°C Grill mit Holzkohle

Die Hitze der Glut (400°) umhüllt und "versiegelt" die gesamte Oberfläche des Fleisches, wodurch der natürliche Geschmack verstärkt und dessen entsprechende Weichheit bewahrt werden. Sie bekommen ein einzigartiges Steak serviert., und zwar wie folgt:

Alle Fleischstücke werden «saignant» grilliert. Danach wird das Fleisch auf eine warme Grillplatte gelegt. – Am Tisch können Sie das Fleisch auf einem heißen Stein bei 240° nach Wunsch weitergaren lassen. Dabei bleibt dessen Geschmack vollständig erhalten.



Kalte Vorspeisen

Schüssel Salat für 2 Personen

Mischsalat mit Karotten, Mais, Gurke, Tomate, Speck,
Ei und gerösteten Brotwürfeln

19

je weitere Portion 6

Gemischter Saisonsalat Karotte, Gurke, Tomate, Mais	12
Nüsslisalat mit Ei und Speck Tomate, Speck, Ei und geröstete Brotwürfel	14
Tomate mit Buffalo Mozzarella marinierten Sherry Tomaten mit Balsamico Creme	14
Rindscarpaccio ist ein Klassiker Italiens. Rohes Rindsfilet wird hauchdünn geschnitten, mit Olivenöl beträufelt und mit Parmesan und Zitrone serviert.	24
Jamon de cebo Ibérico mit Oliven Spanischer Luftgetrockneter Iberischer Schinken mit Oliven	21
Rindstartar ist ein herzhafter Genuss garniert mit Butter und Toast	70gr. 24



Warme Vorspeisen

Gambas al Ajilío

Crevetten an Olivenöl, Knoblauch, Chilischote und Petersilie

16

Sepia a la plancha 17

Tintenfisch aus der Pfanne mit frischen Kräutern und Knoblauch

Boletos 16

In Olivenöl gebratene Steinpilze mit Knoblauch und Zwiebeln

Chorizo pikante al Vino Rojo 16

Original spanische Paprikawurst an einer rassigen Rotweinsauce

Pulpo a la Gallega 16

Gedämpfter Octopus (Tintenfisch) nach Galizischer Art

Falsche Schnecken 24

Zarte Rindsfilet Stücke mit Café de Paris Sauce überbacken und im Schneckenpfännchen serviert.

Suppen

Bouillon mit Markbein und Gemüsestreifen 12

Tomatencremesuppe mit Mascarpone 11

Rindsbouillon mit Sherry 10

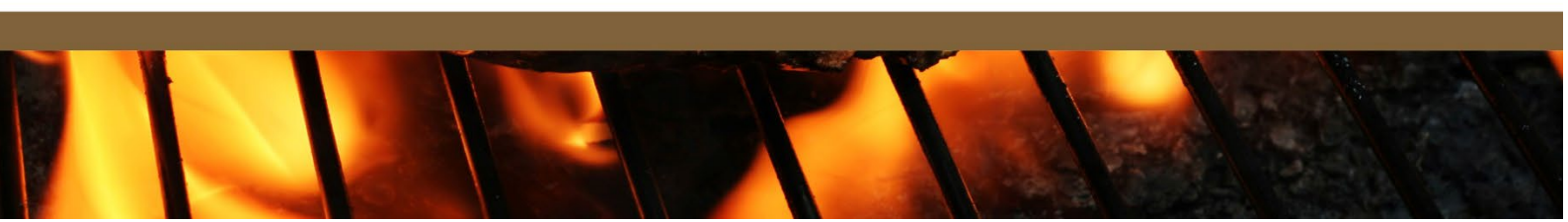


Vom Holzkohlegrill

Lady Beef Steak vom Rinds Entrecote Die Rinder ernähren sich vom saftigen Gras der Pampa.	 150 gr.	38
Argentinisches Premium Beef Das Entrecôte der argentinischen Black Angus Rinder hat eine besonders hohe Qualität, weil das intramuskuläre Fett durch die extensive Weidehaltung besonders gut im Muskel verteilt ist.	 220gr.	46
Lady Beef Filet Das Filet ist das begehrteste Fleisch vom Rind besonders zart und mager	 150 gr.	42
Rinds Filet Argentinien Das Filet ist das zarteste und wertvollste aller Edelstücke – ein gut geschützter Muskelstrang unterhalb des Entrecôtes	 220gr.	56
Swiss Kalbskotelette Rack Das Kalbfleisch stammt von fünf bis maximal acht Monate alten weiblichen oder männlichen Tieren. Einheimische, artgerecht gehaltene Tiere.	 350gr	52
Swiss Grand Cru Kräuterschwein-Rack Die besten Stücke werden am Knochen gereift, dabei erhalten sie ihr unvergleichliches, fein nussiges Aroma.	 250 gr.	36

**Alle Gerichte werden mit Kräuterbutter, BBQ- und Sauerrahm-Sauce,
Grillgemüse und Kartoffelspalten aus dem Ofen serviert**

>>>Sie können auch das Gewicht der Steaks nach Ihrem Wunsch bestellen<<<





Premiun Beef Vom Holzkohlegrill

Canada Ribeye Black Angus Beef 350gr. 

Die Rinder wachsen ca. 24 Monate und leben ganzjährig im Freien.

Sie werden mit Mais, Gerste, Weizenkleie etc. gefüttert.

So wird das Fleisch butterzart mit einzigartigem Aroma. Für Fleischliebhaber ist das Canada Angus Beef eine exzellente Wahl!
Zu Recht gehört es in die Beef Champions League!

CHF 65

Grater Omaha Packing Beef 350gr 

67

Die Rinder stammen ausschliesslich aus Nebraska, die Tiere werden nur mit bestem Mais gefüttert.

Das verleiht dem Fleisch seine ausgeprägte Marmorierung und seinen harmonischen Geschmack.

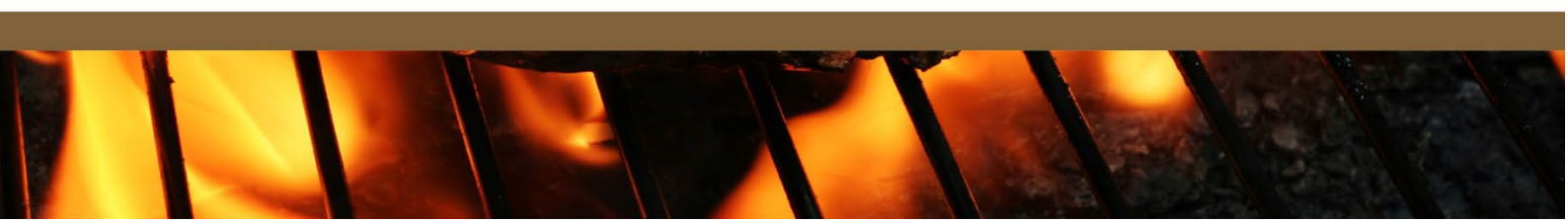
Wagyu Beef Mollendo pro 100gr 

45

Agricola Mollendo ist der größte Hersteller von Wagyu Beef in Chile und zeichnet sich durch hervorragende Leistungen bei der Aufzucht und Produktion von Rindfleisch aus. Die Qualität des Wagyu-Rinds hängt von seiner Genetik, seiner Handhabung und seiner speziellen Ernährung ab. Hormone Free!

**Alle Gerichte werden mit Kräuterbutter, BBQ- und Sauerrahm-Sauce,
Grillgemüse und Kartoffelspalten aus dem Ofen serviert**

>>>Sie können auch das Gewicht der Steaks nach Ihrem Wunsch bestellen<<<





Dry Aged Beef "for Sharing"

BISTECCA a la FIORENTINA

Black Angus am Knochen gereift. Das Bistecca Fiorentina ist ein „Porterhouse“ und stammt aus dem hinteren Teil der Rinderrücken Richtung Huft gehend.

ab ca. 950gr. pro 100gr 21

T-BONE STEAK ab ca. 500gr.  pro 100gr 19

Das Besondere an diesem Cut aus dem Rinderrücken ist, dass er sowohl einen Anteil vom Roastbeef als auch vom Filet enthält

CLUB STEAK ab ca. 500gr.  pro 100gr 17

Es handelt es sich um einen ähnlichen Steak Cut wie beim T-Bone Steak. Der Unterschied zwischen beiden liegt darin, dass es keinen Filetanteil enthält.

Es besteht aus einem L-förmigen Knochen und einem Teil des Roastbeef

RIBEYE STEAK ab ca. 500gr.  pro 100gr 19

Ribeye am Knochen gereift, welches auch als Hohrücken bezeichnet wird. Ein Cut für richtige Fleischliebhaber, die eine schön ausgeprägte und aromatische Marmorierung schätzen.

THOMAHAWK STEAK nach Gewicht  pro 100gr 17

Ein Tomahawk Steak ist eigentlich ein Ribeye Steak, welches aus dem vorderen Rücken geschnitten wird und einen extra langen Knochen hat. Dieser besondere Cut wird auch als Rib Steak Bone In oder Prime Rib Bone In bezeichnet

Alle Gerichte werden mit Kräuterbutter, BBQ- und Sauerrahm-Sauce, Grillgemüse und Kartoffelspalten aus dem Ofen serviert



Klassiker

Aus dem Ofen Mistkratzerli ca. 500gr.
an Knoblauchbutter

dazu Gemüse und Kartoffelspalten ca. 35 Minuten Wartezeit

36

- | | | | |
|---|--------|---|----|
| «Klassiker» Wienerschnitzel
ein dünnes paniertes und in Butter ausgebackenes
Kalbsschnitzel dazu Gemüse und Pommes frites | 200gr. |  | 49 |
| Rindsfilet Stroganoff mit Butternudeln
zarte Rindfleischstücke à la Minute gebraten | 160gr. |  | 49 |
| Premium 100% Swiss Black Angus Burger 190 gr.
Swiss Black Angus steht für qualitativ hochwertiges Qualität
dazu Pommes frites | |  | 32 |





Fisch vom Grill

Aus dem Ofen

Ganze Dorade Royal ca. 350 gr.

an Knoblauchbutter, Grillgemüse und Kartoffelspalten

44

Grillierte Lachsmedaillon aus dem Holzkohleofen,
an Knoblauchbutter dazu Spinat und Trockenreis

42

Deklarationen: Huhn Schweiz/ Schwein Schweiz/ Lamm Irland, Neuzeland /

Kalb Schweiz/ Ribeye Schweiz/Irland Rindsentrecôte / Rindsfilet Argentina /

Irland Tomahawk / Lachs Schottland Black Tiger Vietnam (Zertifiziert)



Desserts

Fragen Sie nach unserem Tagesdessert

Zwetschgensorbet mit Vieille Prune	13
Birnensorbet mit Vieille Poire	13
Zitronensorbet mit Vodka	13
Apfelsorbet mit Calvados	13
Cafè Glace mit Baileys	13
Coupe Danemark	12
Felchlin Schokomousse mit Rahm	13
Crema Catalana	14
Tiramisu	13

SEEHOTEL *R*IVIERA

Gersaam Vierwaldstättersee