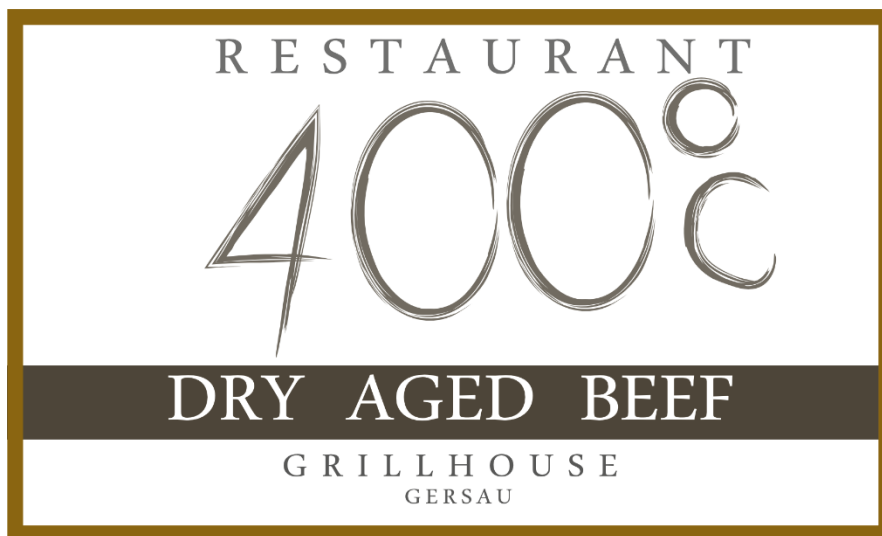


Herzlich Willkommen



SPEISEKARTE

Dry Aging des Fleisches – so geht's

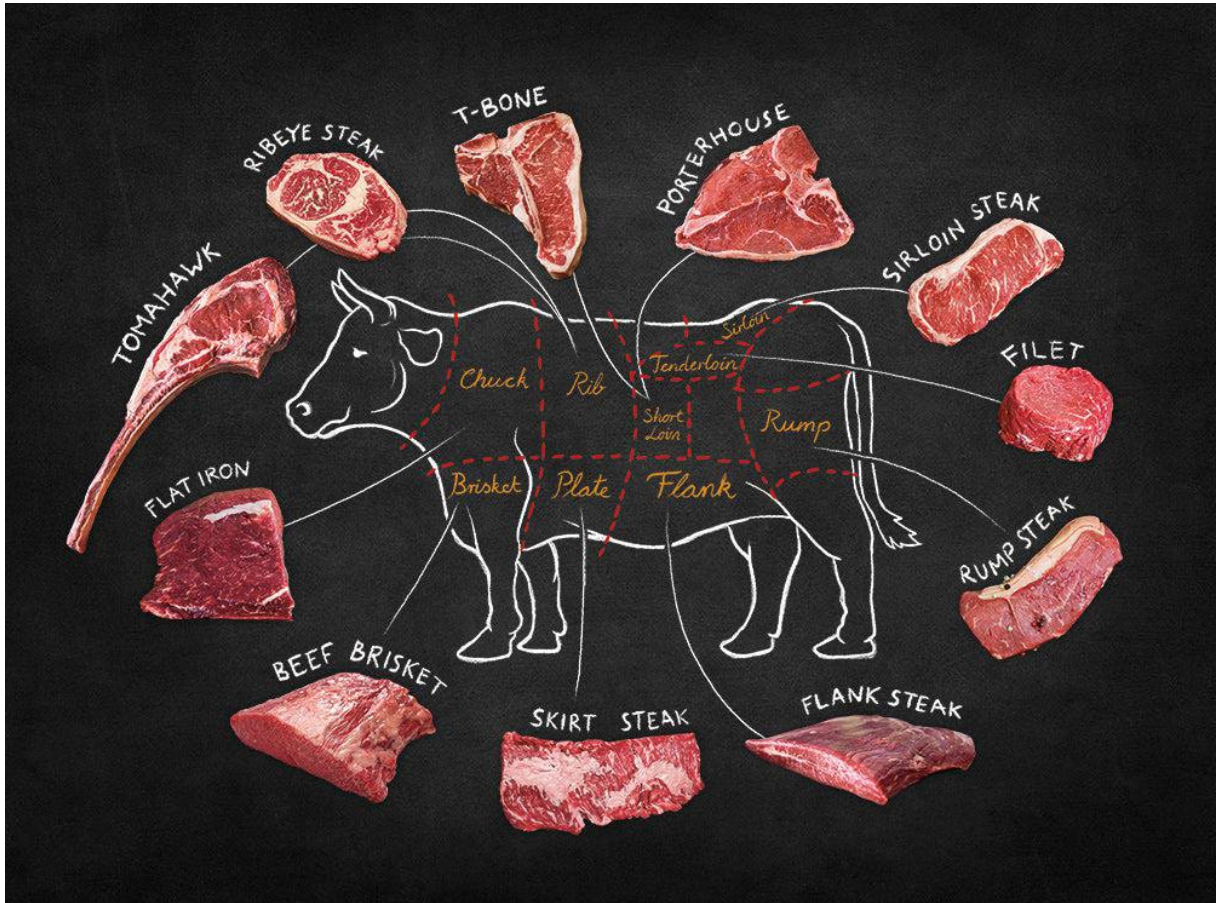
1. Grobe Zerlegung. Für trocken gereifte Steaks eignet sich am besten das Rückenfleisch aus der Hochrippe A und dem Sattelstück B
2. Reifekammer. Die Rinderrücken lagern bei 0–2° ca. 75–80% Luftfeuchtigkeit und starker Umluft. Dabei wird das Fleisch vom Knochen sowie seinem natürlichen Fettmantel geschützt.
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. Parieren. 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	19
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

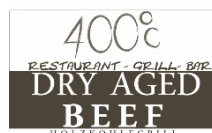
Falsche Schnecken 24
Zarte Rindsfilet Stücke mit Café de Paris Sauce überbacken und im Schneckenpfännchen serviert.

Suppen

Tomatencremesuppe mit Mascarpone 11

Rindsbouillon mit Sherry 10







Vom Holzkohlegrill

Lady Beef Steak mit Rinds Entrecote  160 gr. 38
Die Rinder ernähren sich vom saftigen Gras der Pampa.

Lady Beef Filet  160 gr. 44
Das Filet ist das begehrteste Fleisch vom Rind
besonders zart und mager

Argentinisches Premium Beef  220gr. 46
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.

Rinds Filet Argentinien  220gr. 56
Das Filet ist das zarteste und wertvollste aller
Edelstücke – ein gut geschützter Muskelstrang
unterhalb des Entrecôtes

Kalbskotelette  350gr 52
Das Kalbfleisch stammt von fünf bis maximal acht
Monate alten weiblichen oder männlichen Tieren.
Einheimische, artgerecht gehaltene Tiere.

Kräuterschwein Rack  250 gr. 36
Authentischer Geschmack, saftig und zart

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<<<




Swiss Black Angus Dry Aged Beef


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. 850gr. pro 100gr 19


T-BONE STEAK ab ca. 450gr.  pro 100gr 18

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. 450gr.  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. 450gr.  pro 100gr 18

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






Spezialitäten

Aus dem Ofen Mistkratzerli ca. 500gr.
an Knoblauchbutter

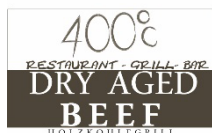
dazu Gemüse und Kartoffelspalten ca. 35 Minuten Wartezeit

36

Rindsfilet Stroganoff mit Butternudeln 160gr.  49
zarte Rindfleischstücke à la Minute gebraten

Premium 100% Swiss Black Angus Burger 170 gr.  32
Swiss Black Angus steht für qualitativ hochwertiges Qualität
dazu Pommes frites





Fisch & Meeresfrüchte

Aus dem Ofen

Ganze Dorade Royal ca. 350 gr.

an Knoblauchbutter, Grillgemüse und Kartoffelspalten

42

Gebratene Felchenfilets an Buttermandeln
dazu Spinat und Trockenreis

38

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

38

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

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

Irland Tomahawk / Lach

er Vietnam (Zertifiziert)



Pasta / Risotto / Vegetarisch

Gefüllte Rondello mit Spinat und Ricotta
an Salbeibutter, Sherry Tomaten und Parmesan

29

Linguine Aglio e olio mit Crevetten 34
Schmale Nudeln mit Black Tiger Crevetten und Knoblauch

Risotto ai Funghi mit Parmesan 29
Weissweinsrisotto mit Steinpilzen und Parmesan





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 Danmark	12
Felchin Schokomousse mit Rahm	12
Crema Catalana	14



