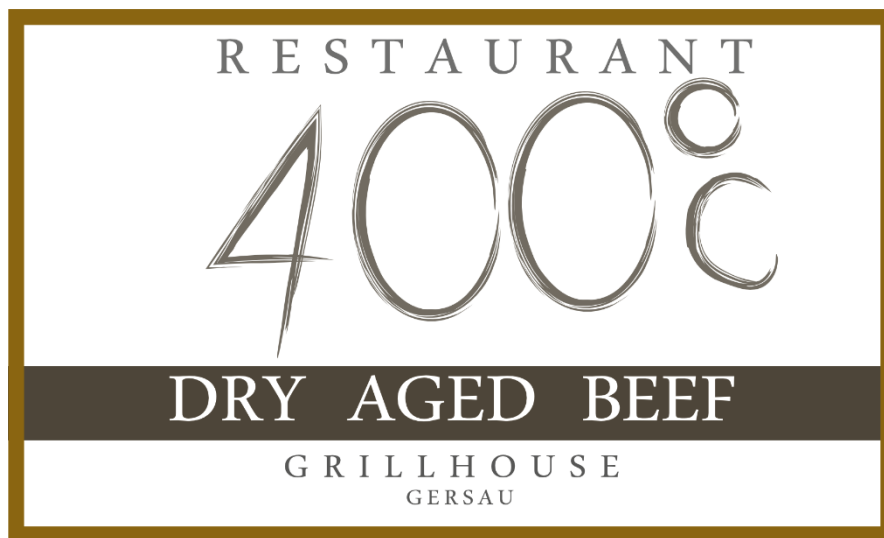


Herzlich Willkommen

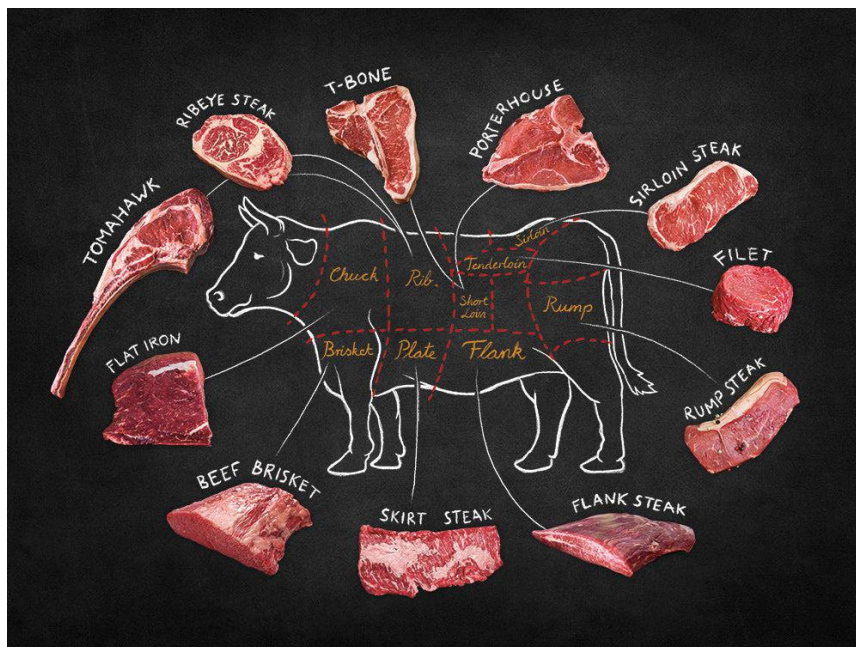


SPEISEKARTE

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.





Was ist Dry Aged Beef

Bekannt ist das „Dry Aged“ Verfahren besonders für Rindfleisch. Es hat auch die längste Reifezeit aller Fleischsorten und ist resistenter gegen Keime. Das Fleisch wird bei der Trockenreifung in einem kühlen Klima am Knochen abgehängt und dadurch genussreif gemacht. Dabei bildet sich eine trockene Schicht, die das Muskelfleisch schützt und gleichzeitig die Aromen fördert.

Eigenschaften Fleischstücke vom Rind

Porterhouse Steak bekannt als Bistecca Fiorentina ist ein „Porterhouse“ und stammt aus dem hinteren Teil der Rinderrücken Richtung Huft gehend.

T-bone Steak das Besondere an diesem Cut aus dem Rinderrücken ist, dass er sowohl einen Anteil vom Roastbeef als auch vom Filet enthält

Club Steak: es handelt es sich um einen ähnlichen Steak Cut wie beim T-Bone Steak. Der Unterschied liegt darin, dass es keinen Filetanteil enthält. Es besteht aus einem L-förmigen Knochen und einem Teil des Roastbeef.

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

Tomahawksteak: 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

Picanha oder Tafelspitz: Sowohl beim südamerikanischen BBQ als auch in der Wiener Edelküche ist es gleichermaßen beliebt, das Fleischstück namens „Picanha“. Es stammt aus dem Hüftdeckel des Rindes und wird in vielen südamerikanischen Ländern und zunehmend auch in Europa gerne als Steak oder Churrasco zubereitet.

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 13
Karotte, Gurke, Tomate, Mais

Nüsslisalat mit Ei und Speck 15
Tomate, Speck, Ei und geröstete Brotwürfel

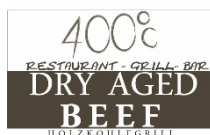
Rindscarpaccio 70gr. 24
ist ein Klassiker Italiens. Rohes Rindsfilet wird hauchdünn geschnitten,
mit Olivenöl beträufelt und mit Parmesan und Zitrone serviert.

Tomaten mit Buffalo Mozzarella 16
marinierte Cherry Tomaten mit Balsamico Creme

Jamon de cebo Ibérico mit Oliven 24
Spanischer, luftgetrockneter Iberischer Schinken mit Oliven

Rinds-Tartar ist ein herzhafter Genuss 70gr. 24
garniert mit Butter und Toast





Warme Vorspeisen

Gambas al Ajilio

Crevetten an Olivenöl, Knoblauch, Chilischote und Petersilie

18

Sepia a la plancha

18

Tintenfisch aus der Pfanne mit frischen Kräutern und Knoblauch

Boletos

18

In Olivenöl gebratene Steinpilze mit Knoblauch und Zwiebeln

Chorizo picante al Vino Rojo

18

Original spanische Paprikawurst an einer rassigen Rotweinsauce

Pulpo a la Gallega

18

Gedämpfter Octopus 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

14

Rindsbouillon mit Sherry

12





Wet Aging Beef (Nassgelagertes Fleisch)

Lady Cut Steak vom Rind Entrecôte  150 gr. 38
Die Rinder ernähren sich vom saftigen Gras der Pampa.

Lady Cut vom Rind Filet  150 gr. 44
Das Filet ist das begehrteste Fleisch vom Rind
besonders zart und mager

Argentinisches Premium Beef  220 gr. 49
Das Entrecôte der argentinischen Black Angus Rinder
weist eine besonders hohe Qualität auf, weil das intramuskuläre
Fett durch die extensive Weidehaltung besonders gut im
Muskel verteilt ist.

Rinds Filet Argentinien  200 gr. 56
Das Filet ist das zarteste und wertvollste aller
Edelstücke – ein gut geschützter Muskelstrang
unterhalb des Entrecôtes

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

Alle Gerichte werden mit Kräuterbutter, Chimichurri Grillgemüse
und Kartoffelspalten aus dem Ofen oder Pommes frites serviert

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





World Premium Beef

Canada Ribeye Black Angus Beef 250 gr.



68

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!

Greater Omaha Packing Entrecote Beef 250 gr.



69

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

Das Wagyu Fleisch spielt in einer eigenen Liga und kann nicht mit herkömmlichem Rindfleisch verglichen werden. Einzigartiges Aroma, die feine Faser und der unglaubliche Schmelz im Mund suchen seinesgleichen.
Ein kulinarisches Erlebnis der Extraklasse!

Entrecote	ab ca. 100gr.	je nach Verfügbarkeit	55
Filet	ab ca. 100gr.	je nach Verfügbarkeit	85
Ribeye Steak	ab ca. 150gr.	je nach Verfügbarkeit	70

Alle Gerichte werden mit Kräuterbutter, Chimichurri Grillgemüse und Kartoffelspalten aus dem Ofen oder Pommes frites serviert

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





Dry Aged Beef

Swiss Black Angus

Swiss Black Angus steht für hochwertiges Qualitäts-Rindfleisch der Rasse Angus aus Schweizer Mutterkuhhaltung. Swiss Black Angus verfolgt höchste Ansprüche bezüglich der Qualität des Fleisches.



Porterhouse Steak	ab ca. 950gr.	pro 100gr	21
T-bone Steak	ab ca. 700gr.	pro 100gr	19
Club Steak	ab ca. 600gr.	pro 100gr	18
Ribeye Steak	ab ca. 600gr.	pro 100gr	19
Tomahawksteak nach Gewicht		pro 100gr	19

World Dry Aged Beef

ITALIEN: das Fleisch ist feinfaserig, sehr zart und hat einen hohen Proteingehalt.

SPANIEN: Blondviehrasse aus Galicien Typisches Fleischrind.



Je nach Angebot

Porterhouse Steak	ab ca. 950gr.	100gr	24	22
T-bone Steak	ab ca. 800gr.	100gr	23	21
Club Steak	ab ca. 600gr.	100gr	19	19
Ribeye Steak	ab ca. 600gr.	100gr	20	20

Alle Gerichte werden mit Kräuterbutter, Chimichurri Grillgemüse und Kartoffelspalten aus dem Ofen oder Pommes frites serviert





Argentinien Sharing Platte

Am Stück Grilliert Rinds Black Angus Entrecote, Filet und Chorizo

Gerichte werden mit Kräuterbutter, Chimichurri Grillgemüse
und Kartoffelspalten aus dem Ofen und Pommes frites serviert

1 ~ 2 Personen 600 gr. CHF 160

2 ~ 4 Personen 1200 gr. CHF 310

World Premiun Beef Sharing Platte

Canada Ribeye, US Entrecote und Argentinisches Filet

Gerichte werden mit Kräuterbutter, Chimichurri Grillgemüse
und Kartoffelspalten aus dem Ofen und Pommes frites serviert

1 ~ 2 Personen 600 gr. CHF 190

2 ~ 4 Personen 1200 gr. CHF 370





Klassiker

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

49

Premium 100% Swiss Black Angus Burger 160 gr.



32

Swiss Black Angus steht für hochwertige Qualität, dazu Pommes frites





Desserts

Fragen Sie nach unserem Tagesdessert

Zwetschensorbet mit Vieille Prune	13
Birnsorbet mit Vieille Poire	13
Zitronensorbet mit Vodka	13
Apfelsorbet mit Calvados	13
Café Glace mit Baileys	13
Coupe Danmark	12
Felchlin Schokomousse mit Rahm	13
Crema Catalana	14
Tiramisu	13



