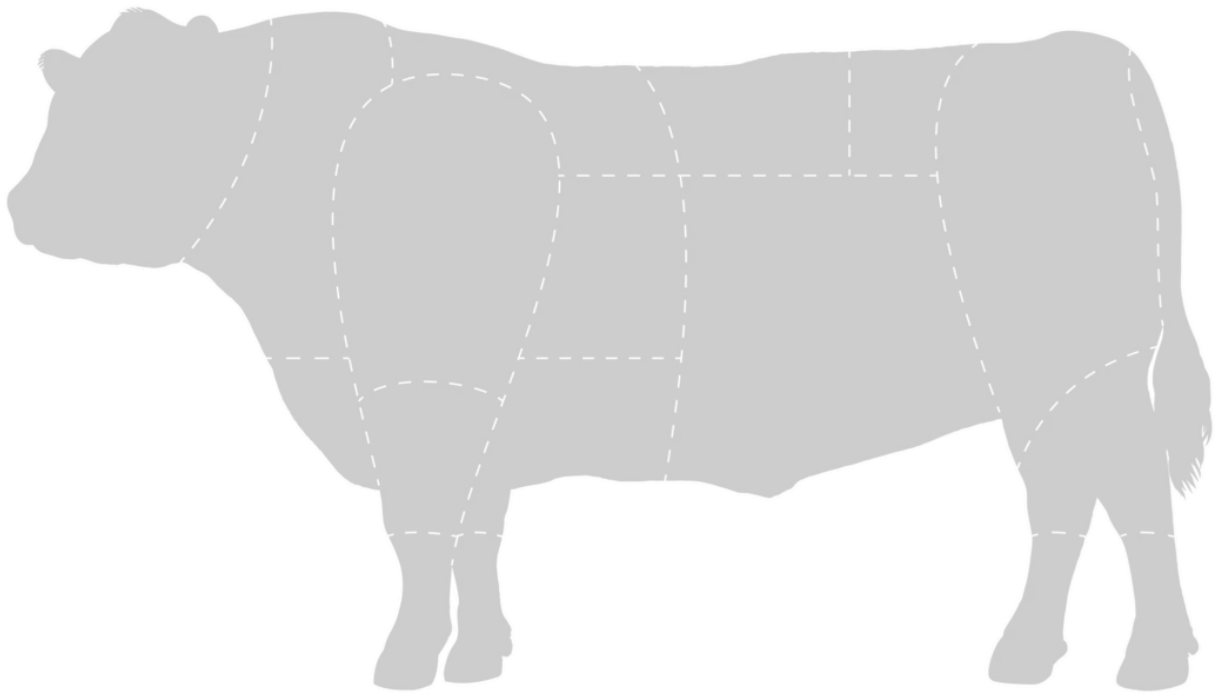


**Herzlich Willkommen**

**DRY AGED GRILL**

**HOLZKOHLEOFEN**

**Swiss-Tellstube**



# 400° Grill

## Dry Aged Beef

*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 und geschnitten. – 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, Gurken, Tomate, Speck,  
Ei und gerösteten Brotwürfeln

18

je weitere Portion CHF. 6

Gemischter Saison Salat, mit Karotten, Gurken, Tomaten, Mais	11
Grüner Salat	9
Nüsslisalat mit Ei und Speck Tomaten, Speck, Ei und geröstete Brotwürfel	14
Tomate mit Buffalo Mozzarella mit marinierten Sherry Tomaten und Balsamico Creme	14
Rindstartar garniert mit Butter und Toast 70gr. Das edelste aller Hackfleischgerichte	24
Rinds Carpaccio Von Handgeschnitten garniert mit Rucola, Kapern und Parmesan	24

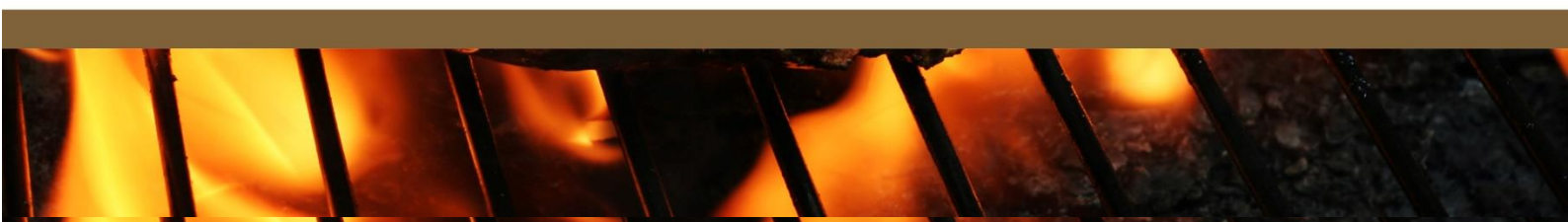


# Warme Vorspeisen

Knoblauchbrot	9
Sepía a la plancha Tintenfisch vom Grill mit frischen Kräutern	16
Gambas al ajillo Crevetten an Olivenöl, Knoblauch, Paprika, Petersilie	16
Boletos Gebratene Steinpilze mit Knoblauch	16
Jamon Serrano Spanischer Serrano Rohschinken mit Oliven	16
Pulpo a la Gallega Octopus (Tintenfisch) nach Galizischer Art	16

## Suppen

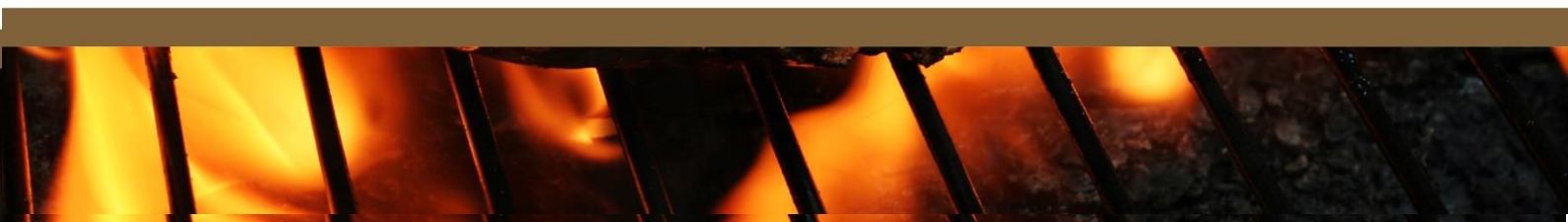
Tomatencremesuppe mit Rahm	9
Rindsbouillon mit Sherry	9



# Vom Holzkohleofen

<b>Lady Beef mit Rinds Entrecote</b>	 160 gr.	38
Die Rinder ernähren sich vom saftigen Gras der Pampa.		
<b>Argentinisches Rinds Entrecote Black Angus</b>	 200gr.	43
Tiere stammen von ältesten Zuchtfarmen		
<b>Rinds Filet Australien</b>	 200gr.	54
Das Fleisch der australischen Rinder ist von herausragender Qualität sowohl was seine Konsistenz und Zartheit, als auch die Saftigkeit angeht		
<b>Entrecote Swiss Black Angus Beef</b>	 200gr	46
Swiss Black Angus steht für qualitativ hochwertiges Rindfleisch der Rasse Angus aus Schweizer Haltung		
<b>Kalbskotelette aus dem Ofen</b>	 300gr	49
Einheimische, artgerecht gehaltene Tiere		
<b>Kräuterschwein Racks 200gr</b>	 200 gr.	34
Authentischer Geschmack, Saftigkeit und Zartheit		
<b>Lamm Racks aus Irland</b>	 200gr	48
Saftiger Geschmack und würzige Kräuter		

Alle Gerichte werden mit Kräuterbutter, BBQ- und Gaucho-Sauce,  
Grillgemüse und Kartoffelspalten aus dem Ofen serviert  
**>>>Sie können das Gewicht der Steaks nach Ihrem Wunsch bestellen<<<**



# Prime Dry Aged Beef

Rinds Ribeye Dry Aged



John Stone 100% Irish dry aged beef 200 gr.

Grillgemüse und Kartoffelspalten aus dem Ofen

48

Rinds Entrecote 100% DRY AGED



200 gr

49

John Stone mit Kräuterbutter, BBQ-Sauce, Gaucho Sauce  
Grillgemüse und Kartoffelspalten aus dem Ofen

Angus Rinds T-Bone Steak



400gr

56

Kräftige rote Farbe, feinfasrig, marmoriert

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

>>>Sie können auch das Gewicht der Steaks nach Ihrem Wunschbestellen<<<



# Spezialitäten

## Aus dem Ofen

Mistkratzerli ca 500gr. An Knoblauchbutter  
dazu Gemüse und Rosmarinkartoffeln

36

Rinds Stroganoff vom Dry Aged Beef mit Nudeln 44  
Zarte DRY AGED Rindsfleschstücke à la Minute gebraten

Zwiebel Rostbraten 38  
Zarte Rind Steak serviert mit gerösteten Zwiebeln  
dazu Gemüse und Country frites

## Ab 2 Personen

THOMAHACK STEAK 950 - 1200gr.  100 gr. 14  
BBQ-Sauce, Gaucho Sauce Grillgemüse und Kartoffelspalten aus dem Ofen

Fleisch Deklaration: Argentinien, Australien, Irland, Schweiz





# Fisch & Meeresfrüchte

Aus dem Ofen

Dorade Royal ca. 250-300 gr.

an Knoblauchbutter, Grillgemüse und Kartoffelspalten

39

Riesencrevetten Riviera Art

42

Black Tiger Crevetten nach Art des Hauses

flambiert mit Cognac und frischen Kräutern mit einer Beilage nach Wahl

Deklarationen: Huhn Schweiz Schwein Schweiz Lamm Irland Kalb Schweiz Ribeye  
Schweiz/Irland Rindsentrecôte/Zapfen Schweiz/Irland Rindsfilet Schweiz/Irland/Aust-  
ralien Tomahawk Schweiz/Irland Lachs Schottland Black Tiger Vietnam (Zertifiziert)



# Pasta / Risotto / Vegetarisch

Nudeln Gärtnerinnen Art  
Peperoni, Zucchini, Tomate  
an leichter Buttersauce

29

Linguine Aglio Olio mit Crevetten 32  
Schmale Nudeln mit Black Tiger Crevetten und Knoblauch

Risotto ai Funghi mit Parmesan 28  
Risotto mit Steinpilzen

Risotto Frutti di Mare 32  
In der Pfanne geschwenkte Meeresfrüchte

Linguine ai Funghi und Gemüse 29  
Sautierten Steinpilze mit Gemüse und Parmesan



# Desserts

Fragen Sie nach unseren Tages Desserts

Zwetschgensorbet mit Vieille Prune	13
Zitronensorbet mit Vodka	13
Apfelsorbet mit Calvados	13
Cafè Glace mit Baileys	12
Coupe Danmark	12

