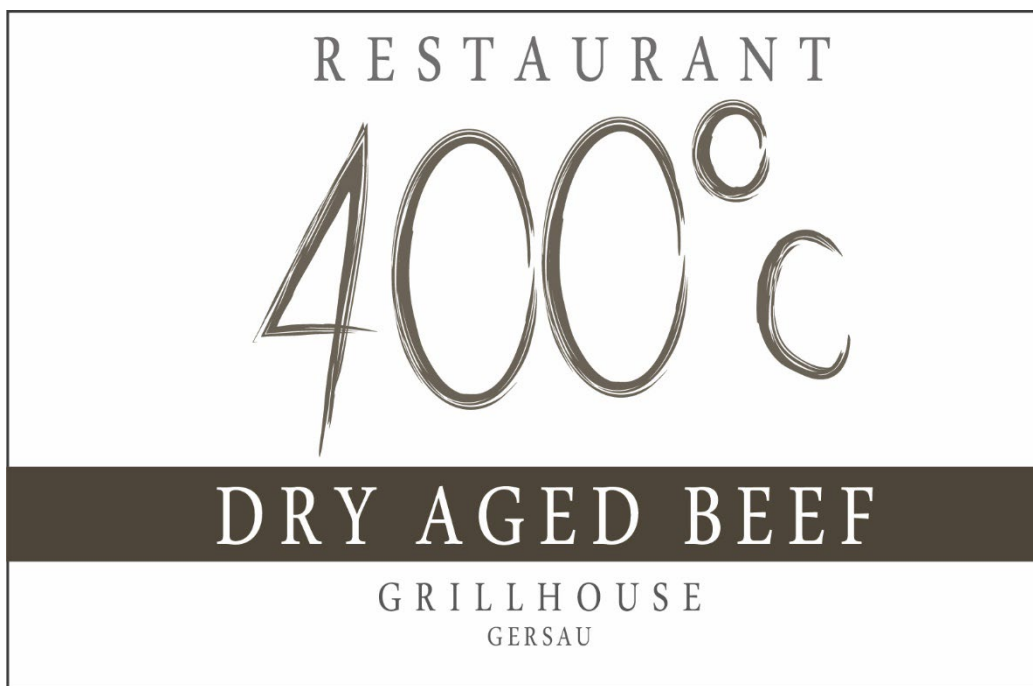


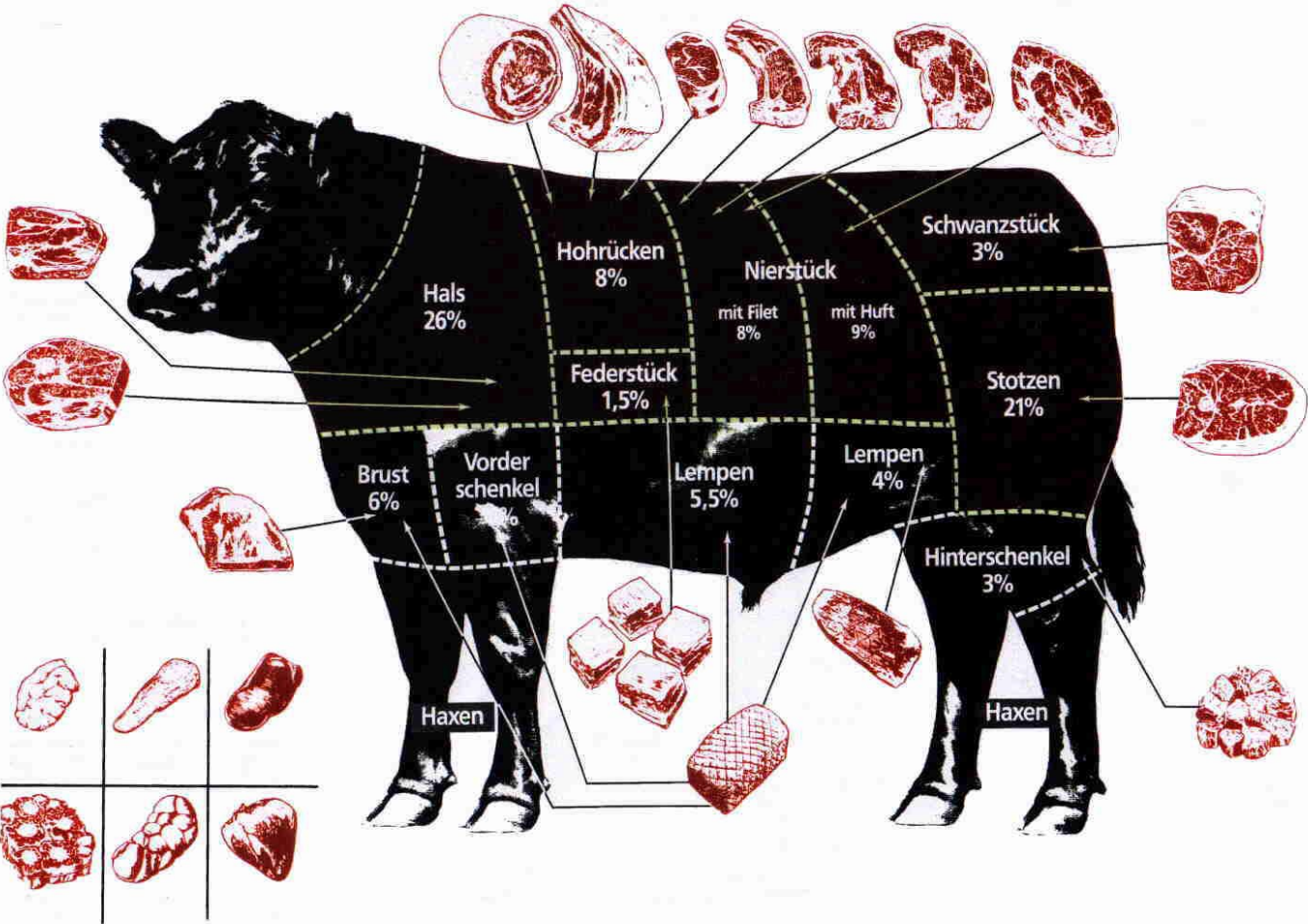
Herzlich Willkommen



SPEISEKARTE

400°C
 HOLZKOHLEGRILL
 DRY AGED
 BEEF

ANGUS BEEF



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, Gurke, Tomate, Speck,
Ei und gerösteten Brotwürfeln

18

je weitere Portion 6

Gemischter Saison Salat	11
Karotten, Gurken, Tomaten, Mais	
Grüner Salat	9
Nüsslisalat mit Ei und Speck	14
Tomate, Speck, Ei und geröstete Brotwürfel	
Tomate mit Buffalo Mozzarella	14
marinierten Sherry Tomaten mit Balsamico Creme	
Pulpo-Salat	
Peperoni, Tomate, Zwiebel, Knoblauch, Olivenöl und Aceto Balsamico	18
Jamon Serrano mit Oliven	18
Spanischer Serrano Rohschinken, und Oliven	
Rindstartar garniert mit Butter und Toast 70gr.	24
Das edelste aller Hackfleischgerichte	140gr. 32



Warme Vorspeisen

Gambas al Ajilío

Crevetten an Olivenöl, Knoblauch, Paprika, Petersilie

16

Sepia a la plancha

Tintenfisch vom Grill mit frischen Kräutern

17

Boletos

Gebratene Steinpilze mit Knoblauch

16

Chorizo pikante al Vino Rojo

Original spanische Paprikawurst an in Rotwein

16

Pulpo a la Gallega

Octopus (Tintenfisch) nach Galizischer Art

16

Hausgemachte Knoblauchbrot

12

Suppen

Tomatencremesuppe mit Mascarpone

11

Rindsbouillon mit Sherry

10





Vom Holzkohlegrill

Lady Beef mit Rinds Entrecote	 150 gr.	38
Die Rinder ernähren sich vom saftigen Gras der Pampa.		
Argentinisches Rinds Entrecote	 200gr.	45
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 Ribeye Beef	 200 gr.	49
Das Rib-Eye Steak ist ein Premium-Cut aus dem Zwischenrippenstück		
Rinds Filet Irland	 200gr.	56
Das Filet ist das zarteste und wertvollste aller Edelstücke – ein gut geschützter Muskelstrang unterhalb des Entrecôtes		
Kalbskotelette aus dem Ofen	 300gr	52
Das Kalbfleisch stammt von fünf bis maximal acht Monate alten weiblichen oder männlichen Tieren Einheimische, artgerecht gehaltene Tiere		
Kräuterschwein Rack	 200 gr.	36
Authentischer Geschmack, Saftig und Zart		

**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 Wunsch bestellen<<<



Swiss Dry Aged Beef

BISTECCA a la FIORENTINA

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

ab ca 500gr. pro 100gr 21

ENTRECÔTE

ab ca 350gr.

 pro 100gr 19

Black Angus am Knochen gereift das Entrecôte stammt aus dem vorderen Rücken des Rindes und gilt als das absolute „Steak der Kenner“,

T-BONE STEAK

ab ca 350gr.

 pro 100gr 19

Black Angus am Knochen gereift und zubereitet ist dieses Rindskotelett ein kulinarisches Erlebnis.

RIBEYE STEAK

ab ca 350gr.

 pro 100gr 19

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

CÔTES d. BOEUF

ab ca 500gr.

 pro 100g 19

Black Angus 100 dry Aged beef
Das Côte de Boeuf ist der Klassiker unter den Steaks mit Knochen
Richtig zubereitet, ist das riesige Stück saftig und intensiv im Geschmack

THOMAHAWK STEAK

auf Vorbestellung   pro 100gr 19

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




Spezialitäten

Aus dem Ofen Mistkratzerli ca. 500gr.
an Knoblauchbutter

dazu Gemüse und Rosmarinkartoffeln ca. 35 Minuten Wartezeit

36

Rinds Stroganoff vom Dry Aged Beef mit Nudeln  46
Zarte Dry Aged Rindfleischstücke à la Minute gebraten

Kalbsschnitzel Wiener Art mit Gemüse und Pommes frites  49
ein dünnes paniertes und in Fett ausgebackenes
Schnitzel aus Kalbfleisch. Es gehört zu den bekanntesten
Spezialitäten der Wiener Küche.

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

Alle Gerichte werden mit Kräuterbutter, BBQ- und Gaucho-Sauce serviert.



Fisch & Meeresfrüchte

Aus dem Ofen

Ganze Dorade Royal ca. 300 gr.

an Knoblauchbutter, Grillgemüse und Kartoffelspalten

42

Gebratene Felchenfilets an Buttermandeln 38
dazu Spinat und Trockenreis

Ganze Regenbogen-forelle aus dem Holzkohleofen, 300gr. 42
dazu Spinat und Trockenreis (nur Freitag bis Sonntag)

Gambas a la Plancha Riviera Art 39
Riesencrevetten vom mit Knoblauch und Trockenreis

Deklarationen: Huhn Schweiz/ Schwein Schweiz/ Lamm Irland, Newzealand /
Kalb Schweiz/ Ribeye Schweiz/Irland Rindsentrecôte / Rindsfilet Argentina /
Irland Tomahawk / Lachs Schottland Black Tiger Vietnam (Zertifiziert)





Pasta / Risotto / Vegetarisch

Linguine Gärtnerinnen Art
Peperoni, Zucchini, Tomate
an leichter Buttersauce

29

Linguine Aglio Olío mit Crevetten 34
Schmale Nudeln mit Black Tiger Crevetten und Knoblauch

Risotto ai Funghi mit Parmesan 28
Risotto mit Steinpilzen

Risotto mit Black Tiger Crevetten 34
Risotto mit Steinpilzen

Gefüllte Rondelo mit Spinat und Ricotta 29
an Salbeibutter mit Sherrytomate und Parmesan





Desserts

Fragen Sie nach unseren Tages Desserts

Zwetschgen sorbet mit Vieille Prune	13
Zitronen sorbet mit Vodka	13
Apfelsorbet mit Calvados	13
Cafè Glace mit Baileys	13
Coupe Danemark	12
Felchin Schokomousse mit Rahm	12
Crema Catalana (hausgemachte)	14
Tiramisu (hausgemachte)	13