

**Herzlich Willkommen**

**DRY AGED GRILL**



**HOLZKOHLEOFEN**

**Swiss-Tellstube**

# 400° Dry Aged Grill

*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.*



## Salate

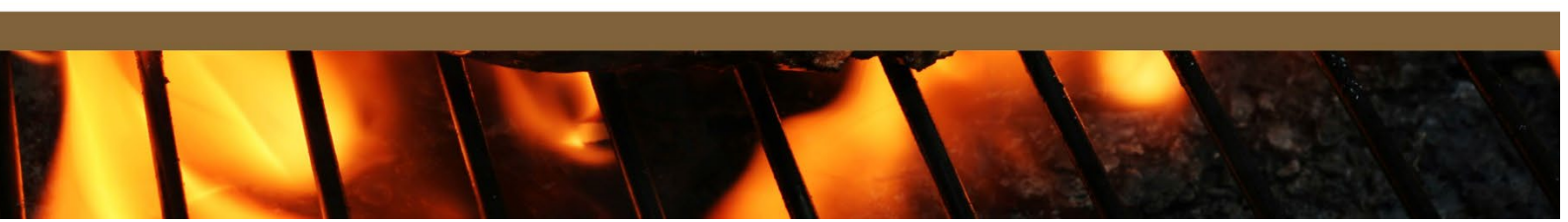
Gemischter Saison Salat, mit Karotten, Gurken, Tomaten 12  
mit diversen zubereiteten Salaten

Grüner Salat 9  
Verschiedene Blattsalate mit Tomaten und Gurken

Nüsslisalat mit Ei und Speck 14  
Tomaten, Speck, Ei und gerösteten Brotwürfeln

Tomate mit Buffalo Mozzarella 14  
Mit marinierter Datteltomate und Balsamico Creme

Rindstartar garniert mit Butter und Toast  
Das edelste aller Hackfleisch-Gerichte      Vorspeise 70gr. 24

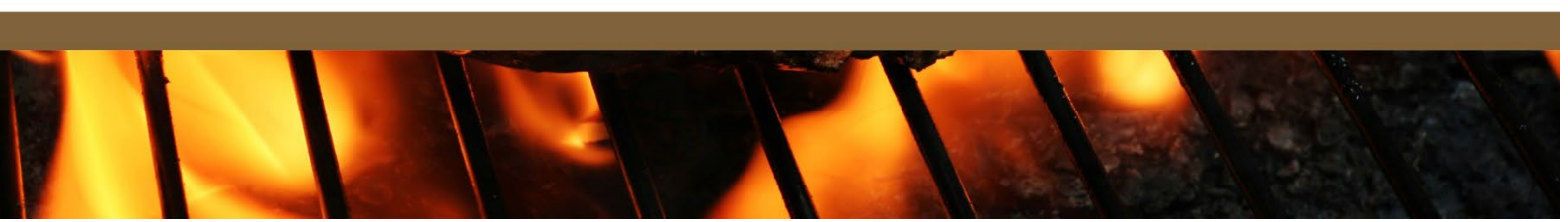


## Vorspeisen

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

## Suppen

<b>Tomatencremesuppe mit Rahm</b>	9
<b>Rindsbouillon mit Sherry</b>	9



# Vom Holzkohlegrill

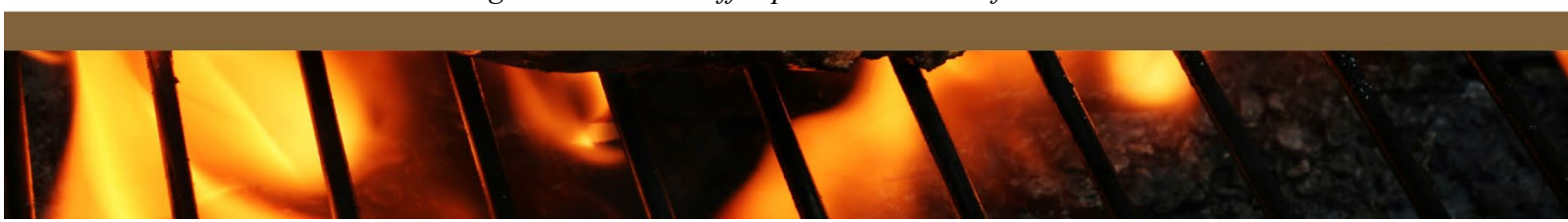
<b>Lady Beef mit Rinds Entrecote</b>		180 gr.	38
Die Rinder ernähren sich vom saftigen Gras der Pampa.			
<b>Argentinische Rinds Entrecote Black Angus</b>		220gr.	43
Tiere stammen von ältesten Zuchtfarmen			
<b>Australian Black Angus Entrecôte</b>		220gr.	45
Rinder aus reiner Weide- und Getreideaufzucht.			
<b>Lamm Racks am Stück gebraten</b>		250gr	48
Saftiger Geschmack durch frisches Gras und würzige Kräuter			
<b>Swiss Black Angus Beef</b>		220gr	46
Das Label Swiss Black Angus steht für hochwertiges Qualitäts Rindfleisch der Rasse Angus aus Schweizer Mutterkuhhaltung			
<b>Aus dem Ofen Kalbskotelette</b>		350gr	49
Einheimische, artgerecht gehaltene Tiere			
<b>Kräuterschwein Racks 220gr</b>		220 gr.	34
Authentischer Geschmack, Saftigkeit und Zartheit			
<b>Rinds Angus T-Bone Steak</b>		450gr	58
Kräftige rote Farbe, feinfasrig, marmoriert			

## Saucen

Steinpilzsauce, Grüne Pfeffersauce, Champignonrahmsauce

5

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





# Prime Dry Aged beef

## Rinds Ribeye Dry Aged



John Stone 100% Irish dry aged beef 250gr.  
Grillgemüse und Kartoffelspalten aus dem Ofen

48

## Rinds Entrecote Dry Aged



200

49

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

## Rinds Filet Dry Aged



200

52

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

## Fisch

### Gebratene Dorade Royal am Stück ca. 300gr

39

An Knoblauchbutter, Grillgemüse und Kartoffelspalten aus dem Ofen

### Riesencrevetten Riviera Art

42

Black Tiger Crevetten nach Art des Hauses  
flambiert mit Cognac und frischen Kräutern und 1x Beilage nach Wahl

### Portion Beilagen:

Risotto, Grillgemüse, Pommes frites.

7

Fleisch Deklaration: Argentinien, Australien, Irland, Schweiz



## Desserts

Fragen Sie nach unseren Tages Desserts

Zwetschgensorbet mit Vieille Prune

Raspberry Sorbet with «Vieille Prune »

13

Zitronensorbet mit Vodka

Lemon Sorbet with Vodka

13

Apfelsorbet mit Calvados

Apple Sorbet with Calvados

13

Cafè Glace mit Baileys

Coffee cream sundae with Baileys

12

Coupe Danmark mit Vanilleglace und Schokoladensauce

Coupe Denmark with vanilla icecream and chocolate-sauce

12

