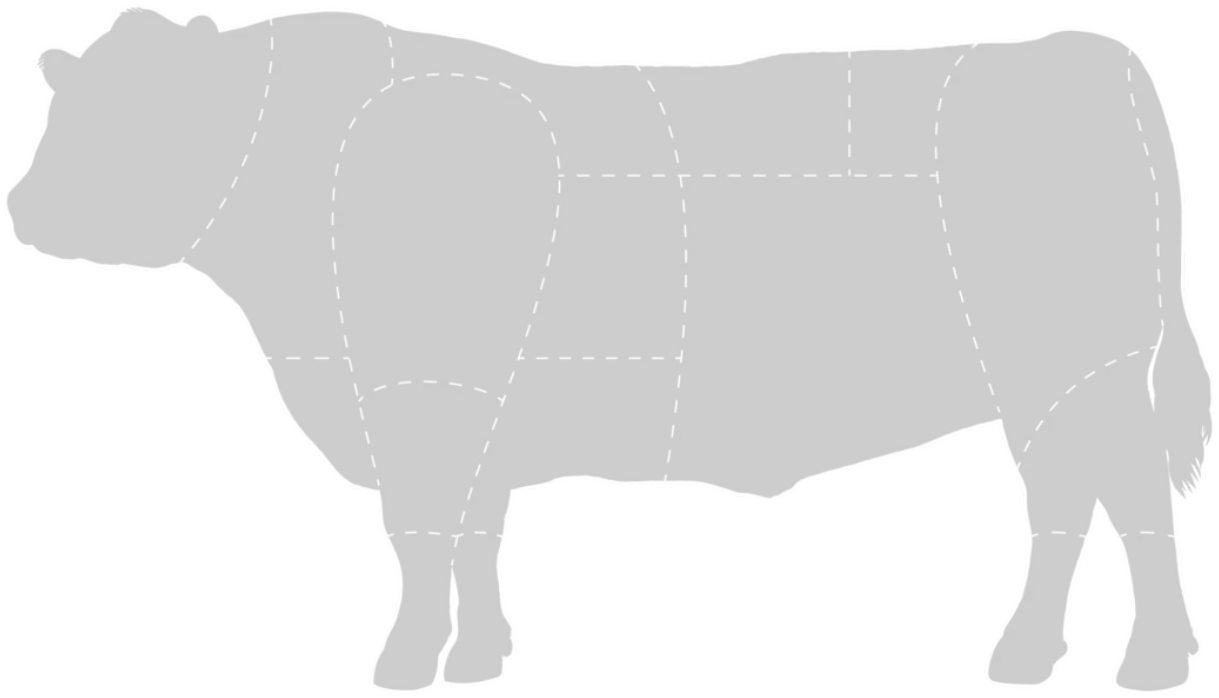


**Herzlich Willkommen**

**DRY AGED GRILL**

**HOLZKOHLEOFEN**

**Swiss-Tellstube**

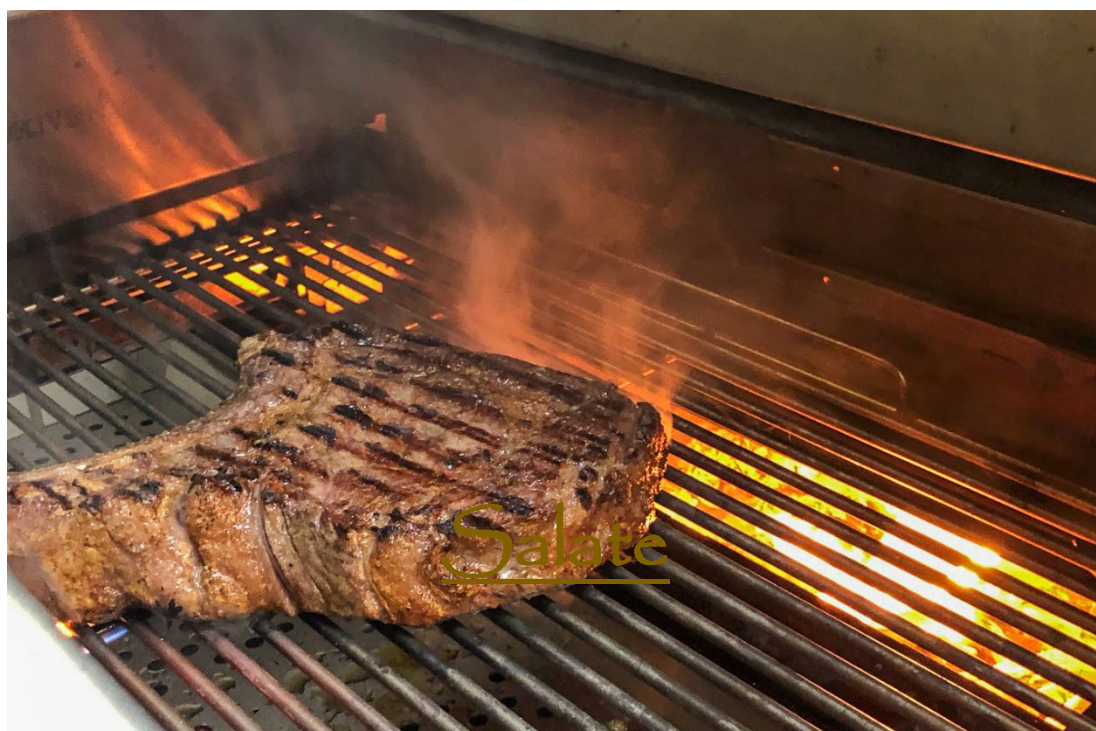


# 400° Grill

## 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.*



# Salaten

Gemischter Saison Salat, mit Karotten, Gurken, Tomaten mit diversen zubereiteten Salaten	11
Grüner Salat Verschiedene Blattsalate mit Tomaten und Gurken	9
Nüsslisalat mit Ei und Speck Tomaten, Speck, Ei und geröstete Brotwürfel	14
Tomate mit Buffalo Mozzarella mit marinierter Datteltomate und Balsamico Creme	14



# Vorspeisen Warm und Kalt

<b>Sepia a la plancha</b> Tintenfisch vom Grill mit frischen Kräutern	16
<b>Gambas al ajillo</b> Crevetten an Olivenöl, Knoblauch, Paprika, Petersilie	16
<b>Boletos</b> Gebratene Steinpilze mit Knoblauch	16
<b>Jamon Serrano</b> Spanischer Serrano Rohschinken mit Oliven	16
<b>Pulpo a la Gallega</b> Octopus (Tintenfisch) nach Galizischer Art	16
<b>Rindstartar garniert mit Butter und Toast</b> Das edelste aller Hackfleisch-Gerichte	Vorspeise 70gr. 24

## Suppen

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

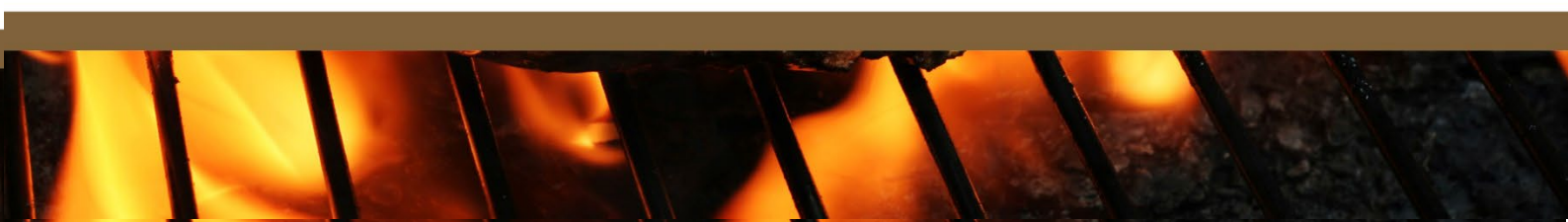


# Vom Holzkohleofen

<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>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>		350gr	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 (4 x Racks)	48
Saftiger Geschmack und würzige Kräuter			
<b>Angus Rinds T-Bone Steak</b>		400gr	58
Kräftige rote Farbe, feinfasrig, marmoriert			

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

## Rinds Filet 100% DRY AGED



200 gr

54

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

## Rinds T-Bone Steak 100% DRY AGED 700-900gr. 100 gr. à 17

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

Fleisch Deklaration: Argentinien, Australien, Irland, Schweiz

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



# Spezialitäten

## Aus dem Ofen

Mistkratzerli ca 500gr. An Knoblauchbutter  
dazu Gemüse und Rosmarinkartoffeln

36

Rinds Stroganoff vom Dry Aged Beef mit Nudeln

Zarte DRY AGED Rindsfleischstücke à la Minute gebraten 44

Zwiebel Rostbraten 38

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



# Fisch & Meeresfrüchten

Aus dem Ofen

Dorade Royal ca. 250-300 gr.

an Knoblauchbutter, Grillgemüse und Kartoffelspalten

39

Aus dem Vierwaldstättersee

Gebratene **Felchenfilets** an Mandelbutter

36

dazu wahlweise Kartoffeln spalten oder Trockenreis

Riesencrevetten Riviera Art vom Grill

39

Black Tiger Crevetten nach Art des Hauses

flambiert mit Cognac und frischen Kräutern und eine Beilage nach Wahl

# Fleischlos

Nudeln Gärtnerinnen Art  
Peperoni, Zucchini, Tomate und Ruccola  
an leichter Buttersauce

29

Rondelle Ricotta Spinaci, an Salzeibutter 26  
Gefüllte Rondelli mit sautierten Tomaten in Salzeibutter

Linguine al Pesto mit Parmesan 24

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

Risotto ai Funghi mit Parmesan 26  
Risotto mit Steinpilzen

# Desserts

Fragen Sie nach unseren Tages Desserts

Zwetschgensorbet mit Vieille Prune

Raspberry Sorbet mit «Vieille Prune» 13

Zitronensorbet mit Vodka

Lemon Sorbet mit Vodka 13

Apfelsorbet mit Calvados

Apple Sorbet mit Calvados 13

Cafè Glace mit Baileys

12

Coupe Danmark mit Vanilleglace und Schokoladensauce

12