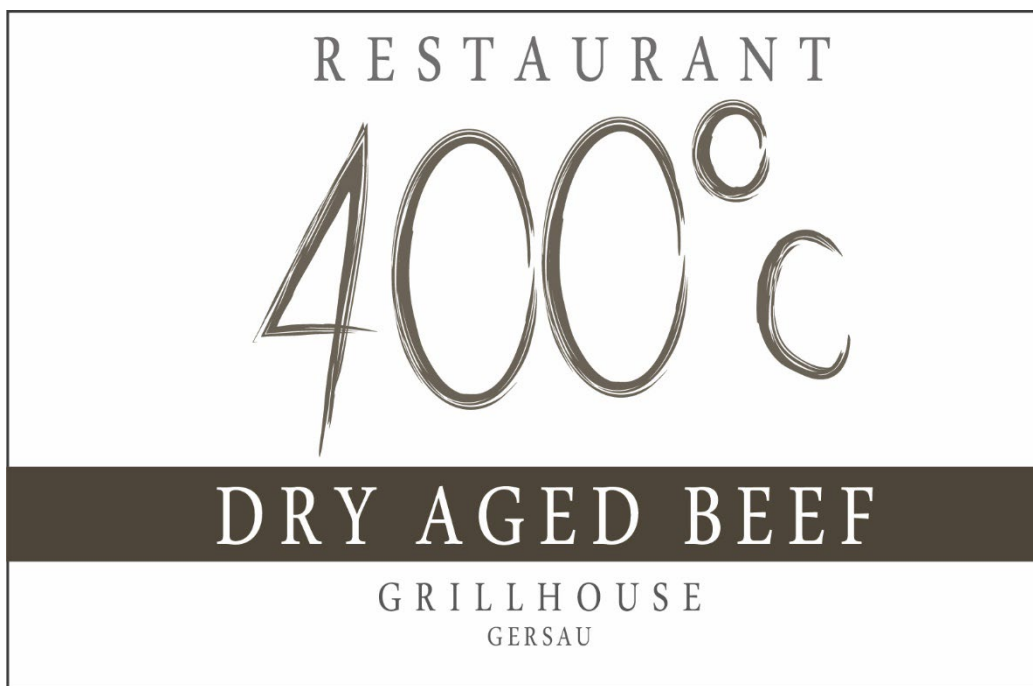


Herzlich Willkommen



SPEISEKARTE

## Dry Aging des Fleisches – so geht's

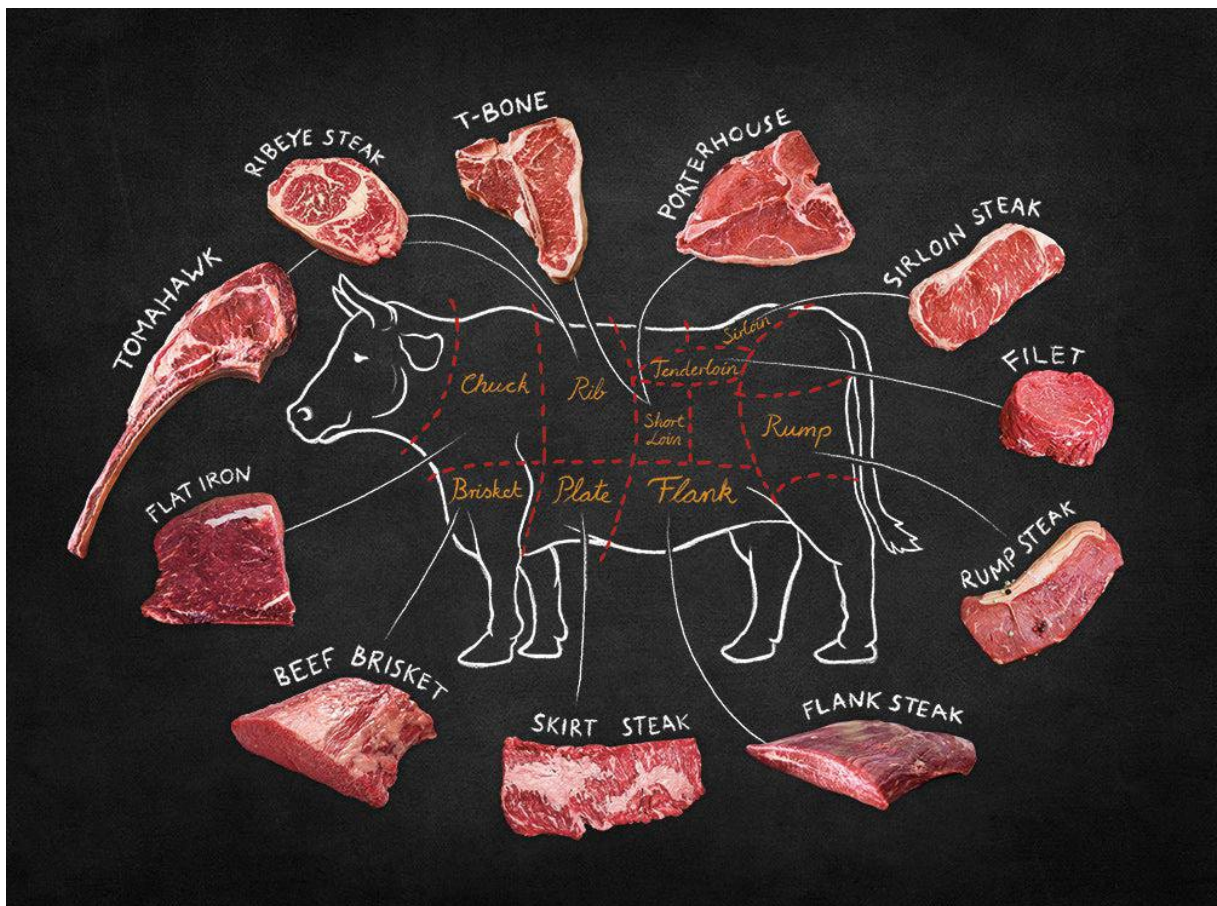
1. Grobe Zerlegung. Für trocken gereifte Steaks eignet sich am besten das Rückenfleisch aus der Hochrippe A und dem Sattelstück B
2. Reifekammer. Die Rinderrücken lagern bei 0–2° ca. 75–80% Luftfeuchtigkeit und starker Umluft. Dabei wird das Fleisch vom Knochen sowie seinem Natürlichen Fettmantel geschützt.
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.



# 400°C Grill mit Holzkohle

*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. – 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

19

je weitere Portion 6

<b>Gemischter Saisonsalat</b>	12	
Karotte, Gurke, Tomate, Mais		
<b>Nüsslisalat mit Ei und Speck</b>	14	
Tomate, Speck, Ei und geröstete Brotwürfel		
<b>Tomate mit Buffalo Mozzarella</b>	14	
marinierten Sherry Tomaten mit Balsamico Creme		
<b>Pulpo -Salat</b>		
Peperoni, Tomate, Zwiebel, Knoblauch, Olivenöl und Aceto Balsamico	18	
<b>Jamon de cebo Ibérico mit Oliven</b>	19	
Spanischer Luftgetrockneter Iberischer Schinken mit Oliven		
<b>Rindstartar</b> ist ein herzhafter Genuss	70gr.	24
garniert mit Butter und Toast		



## Warme Vorspeisen

### Gambas al Ajilío

Crevetten an Olivenöl, Knoblauch, Chilischote und Petersilie

16

Sepia a la plancha 17

Tintenfisch aus der Pfanne mit frischen Kräutern und Knoblauch

Boletos 16

In Olivenöl gebratene Steinpilze mit Knoblauch und Zwiebeln

Chorizo pikante al Vino Rojo 16

Original spanische Paprikawurst an einer rassigen Rotweinsauce

Pulpo a la Gallega 16

Gedämpfter Octopus (Tintenfisch) nach Galizischer Art

## 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 Premium Beef  200gr. 46

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 Filet Irland  200gr. 56

Das Filet ist das zarteste und wertvollste aller Edelstücke – ein gut geschützter Muskelstrang unterhalb des Entrecôtes

Kalbskotelette  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 Sauerrahm-Sauce,  
Grillgemüse und Kartoffelspalten aus dem Ofen serviert**

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



# Swiss Black Angus Dry Aged Beef

## BISTECCA a la FIORENTINA

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

ab ca. 700gr. pro 100gr 21

**T-BONE STEAK** ab ca. 400gr.  pro 100gr 19

Das Besondere an diesem Cut aus dem Rinderrücken ist, dass er sowohl einen Anteil vom Roastbeef als auch vom Filet enthält

**CLUB STEAK** ab ca. 400gr.  pro 100gr 19

Es handelt es sich um einen ähnlichen Steak Cut wie beim T-Bone Steak. Der Unterschied zwischen beiden liegt darin, dass es keinen Filetanteil enthält.

Es besteht aus einem L-förmigen Knochen und einem Teil des Roastbeef

**RIBEYE STEAK** ab ca. 400gr.  pro 100gr 19

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

**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

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



## Spezialitäten

Aus dem Ofen Mistkratzerli ca. 500gr.  
an Knoblauchbutter

dazu Gemüse und Kartoffelspalten ca. 35 Minuten Wartezeit

36

Rindsfilet Stroganoff mit Butternudeln 160gr.  49  
zarte Rindfleischstücke à la Minute gebraten

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

Kalbsschnitzel Wiener Art 200gr.  49  
mit Gemüse und Pommes frites ein dünnes panierte  
und in Fett ausgebackenes Schnitzel aus Kalbfleisch

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





## Fisch & Meeresfrüchte

Aus dem Ofen

Ganze Dorade Royal ca. 350 gr.

an Knoblauchbutter, Grillgemüse und Kartoffelspalten

44

Gebratene Felchenfilets an Buttermandeln 38  
dazu Spinat und Trockenreis

Ganze Regenbogen-Forelle aus dem Holzkohleofen, 350gr. 42  
dazu Spinat und Trockenreis (nur Freitag bis Sonntag)

Gambas a la Plancha 42  
Black Tiger Riesencrevetten in Olivenöl gebraten  
mit Knoblauch, Chilischoten, serviert mit 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

Gefüllte Rondello mit Spinat und Ricotta  
an Salzeibutter, Sherry Tomaten und Parmesan

29

Linguine Aglio e olio mit Crevetten 34  
Schmale Nudeln mit Black Tiger Crevetten und Knoblauch

Risotto ai Funghi mit Parmesan 29  
Weissweinsrisotto mit Steinpilzen und Parmesan

Risotto Frutti di Mare 34  
Weissweinsrisotto mit Meeresfrüchten

Penne Gärtnerinnen Art 29  
an einer leicht Scharfe Tomaten-Rahmsauce  
mit Peperoni, Zucchini, Sherry Tomaten und Parmesan





## Desserts

Fragen Sie nach unserem Tagesdessert

Zwetschgensorbet mit Vieille Prune	13
Zitronensorbet mit Vodka	13
Apfelsorbet mit Calvados	13
Cafè Glace mit Baileys	13
Coupe Danemark	12
Felchin Schokomousse mit Rahm	12
Crema Catalana (hausgemacht)	14
Tiramisu (hausgemacht)	13

