

VORSPEISEN

Caprese € 8,50
Büffelmozzarella/Pestospiegel/Tomate/
Basilikum/Olivenöl

Sautierte Geflügelleber € 9,80
Selleriepüree/Birnenspalten/Feldsalat

Carpaccio vom Rinderfilet € 12,90
im Kräutermantel/Rucola/Parmesan/Olivenöl

SUPPEN

Orientalische Kohlrabisuppe € 7,90
Feige/Harissa

Consommé vom Wild € 8,20
Kräuterroulade

VEGETARISCH/PASTA

Schupfnudel-Champignon-Lauch-Pfanne
Schnittlauchsauce € 11,90

Schwarze Gnocchi € 10,90
Rote Bete Sauce/Kaiserschoten/
getrocknete Tomaten

Pasta gefüllt mit Feige und Pecorino € 12,90
Rucola/Kirschtomaten

SALATE

Beilagensalat € 3,60

Tomatensalat € 6,50
Hirtenkäse/Zwiebeln

Classischer Caesar's Salad € 8,20
Romanasalat/Parmesan/Croûtons/Sardellen

als Vorspeisensalat € 5,90

wahlweise mit:

Riesengarnelen in Kräuterbutter á € 2,80

Marinierte Maispouardenstreifen € 4,90

BURGER

Schweizer-Burger (200g) € 15,90
Angus Beef Patty/Emmentaler Käse/
krosser Speck/Schmorzwiebeln/
gegrillte Tomate/Pommes frites

Premium Classic Beef Burger (200g) € 14,70
Angus Beef Patty/unsere Burgersauce/
Tomate/marinierte Zwiebeln/Pommes frites

Pulled Mushrooms € 12,90
Kräuterseitling/Barbecuesauce/
marinierte rote Paprika/Pommes frites

GRAIN FED (GETREIDEFÜTTERUNG)

Die Rinder wachsen ca. 20-22 Monate unbeeinflusst in natürlicher Umgebung auf. Drei Monate vor der Schlachtung wird hochwertiges Getreide zugefüttert. Aufgrund der besonderen Mast zeichnet sich dieses Fleisch durch einen außergewöhnlich guten Geschmack, eine sehr feine Marmorierung und Zartheit aus.

STEAKS

01 Rumpsteak mit typischem Fettrand

200g

€ 15,40

300g

€ 23,10

02 Hüftsteak aus der Keule

200g

€ 13,90

300g

€ 20,90

03 Filetsteak, das wertvollste Stück des Rindes

200g

€ 21,90

250g

€ 27,10

03 Châteaubriand für 2 Personen

doppeltes Filetsteak

500g

€ 45,80

04 Rib Eye Steak

aus dem Kern der Hochrippe, mit Fettauge

250g

€ 16,90

350g

€ 23,90

Surf'n Turf

Filetsteak (180g)/2 Riesengarnelen

€ 21,90

GARSTUFEN

rare

blutig, kalter Kern
(ca. 45°C Kerntemperatur)

Medium rare

leicht blutig, warmer Kern
(ca. 50°C Kerntemperatur)

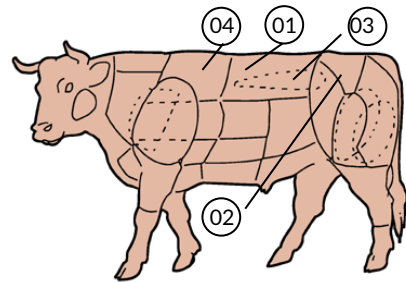
Medium

rosa, warmer Kern
(56°C Kerntemperatur)

Well done

durchgebraten, grau
(65°C Kerntemperatur)

Bitte nennen Sie bei Ihrer Bestellung Ihre Wunschgarstufe!



Wählen Sie Ihre Sauce/Butter

€ 1,50 pro Butter

€ 3,00 pro Sauce

Butter

Kräuterbutter
 Knoblauchbutter
 Kräuterdip

Warme Sauce

Pfefferrahmsauce
 Rotweinjus
 Portweinjus

Wählen Sie Ihre Beilagen

€ 3,00 pro Beilage

Pommes frites
 Süßkartoffel-Pommes frites
 Schmorzwiebeln

€ 4,00 pro Beilage

Ofenkartoffel mit Sour cream
 Bratkartoffeln
 Rosmarinkartoffeln
 Sautierte Wald- und Wiesenpilze
 mit Kräutern
 Grüne Bohnen mit Speck und Zwiebeln
 Ofengemüse

DESSERT

Pflaumen-Cranberryragout

€ 8,20

Salzkaramelleis

Blue Curacaoschaum

€ 8,90

Mango-Chilisalat

Manchmal muss es 800°C sein..... Wir Beefen

Grillen ist toll – aber beefen setzt dem Fleisch die Krone auf!

Fleischzubereitung mit dem Beefer setzt neue Maßstäbe – das Fleisch wird nicht wie beim konventionellen Grillen über längere Zeit bei 400°C gegart – der Beefer karamellisiert die Außenhaut bei 800°C in Sekunden! Die extrem hohen Temperaturen lassen eine einzigartige knusprige Kruste entstehen. Das Ergebnis ist eine unglaubliche Geschmacksexplosion!