

Herzlich Willkommen

SPEISEKARTE

## Dry Aging des Fleisches – so geht's

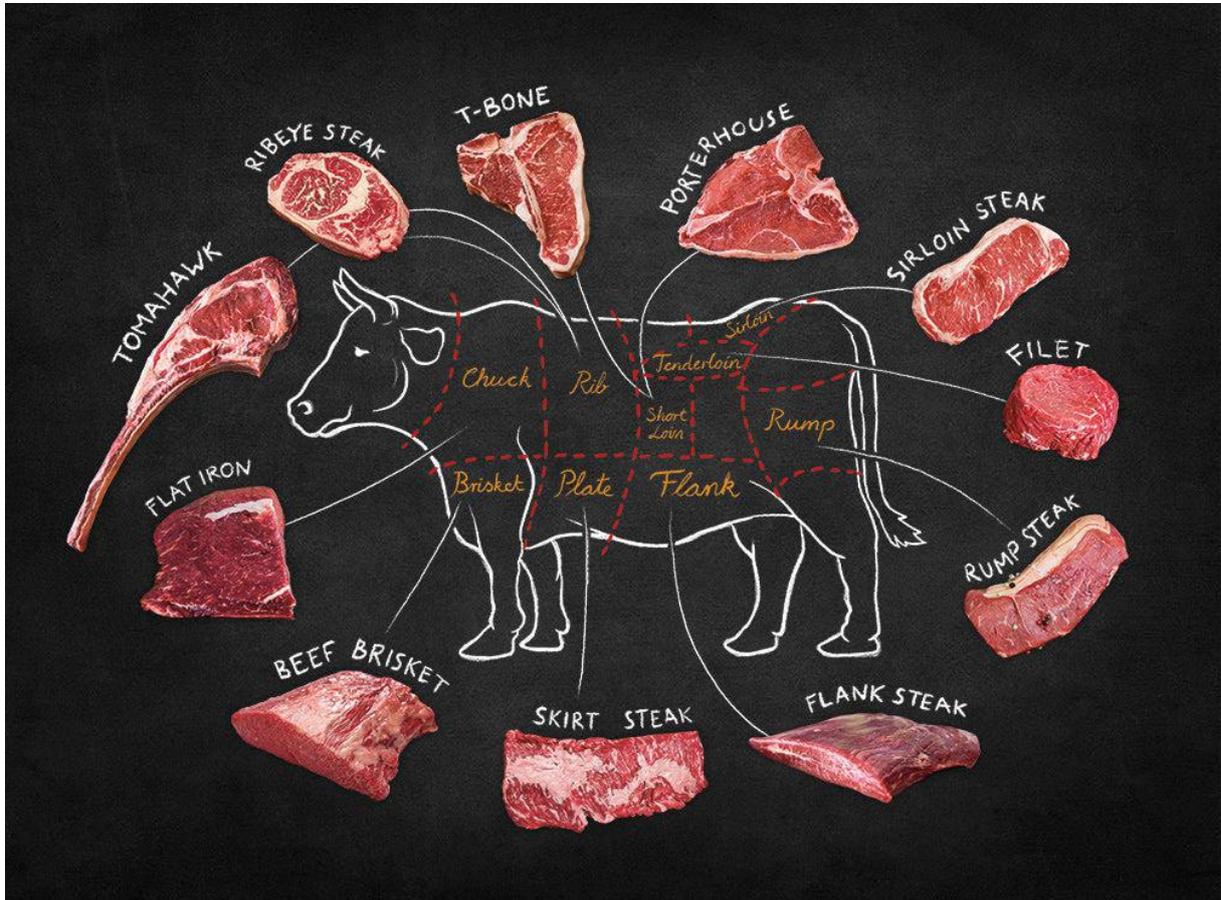
1. Grobe Zerlegung. Für trocken gereifte Steaks eignet sich am besten das Rückenfleisch aus der Hochrippe A und dem Sattelstück B
2. Reifekammer. Die Rinderrücken lagern bei 0–2° ca. 75–80% Luftfeuchtigkeit und starker Umluft. Dabei wird das Fleisch vom Knochen sowie seinem Natürlichen Fettmantel geschützt.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

|  |          |
|--|----------|
| Gemischter Saisonsalat<br>Karotte, Gurke, Tomate, Mais   | 13       |
| Nüsslisalat mit Ei und Speck<br>Tomate, Speck, Ei und geröstete Brotwürfel   | 15       |
| Tomate mit Buffalo Mozzarella<br>marinierten Sherry Tomaten mit Balsamico Creme  | 16       |
| Rindscarpaccio<br>ist ein Klassiker Italiens. Rohes Rindsfilet wird hauchdünn geschnitten,<br>mit Olivenöl beträufelt und mit Parmesan und Zitrone serviert. | 24       |
| Jamon de cebo Ibérico mit Oliven<br>Spanischer Luftgetrockneter Iberischer Schinken mit Oliven   | 21       |
| Rindstartar ist ein herzhafter Genuss<br>garniert mit Butter und Toast   | 70gr. 24 |



## Warme Vorspeisen

### Gambas al Ajilío

Crevetten an Olivenöl, Knoblauch, Chilischote und Petersilie

18

Sepia a la plancha 18  
Tintenfisch aus der Pfanne mit frischen Kräutern und Knoblauch

Boletos 18  
In Olivenöl gebratene Steinpilze mit Knoblauch und Zwiebeln

Chorizo pikante al Vino Rojo 18  
Original spanische Paprikawurst an einer rassigen Rotweinsauce

Pulpo a la Gallega 18  
Gedämpfter Octopus nach Galizischer Art

Falsche Schnecken 24  
Zarte Rindsfilet Stücke mit Café de Paris Sauce überbacken und im Schneckenpfännchen serviert.

## Suppen

Bouillon mit Markbein und Gemüsestreifen 14

Rindsbouillon mit Sherry 12



## Wet Aging Beef (Nassgelagerte Fleisch)

|   |   |    |
|---|---|----|
| Lady Cut Steak vom Rinds Entrecote<br>Die Rinder ernähren sich vom saftigen Gras der Pampa.   |  150 gr.  | 38 |
| Lady Cut vom Rinds Filet<br>Das Filet ist das begehrteste Fleisch vom Rind<br>besonders zart und mager  |  150 gr.  | 42 |
| Argentinisches Premium Beef<br>Das Entrecôte der argentinischen Black Angus Rinder<br>hat eine besonders hohe Qualität, weil das intramuskuläre<br>Fett durch die extensive Weidehaltung besonders gut im<br>Muskel verteilt ist. |  220gr.   | 48 |
| Rinds Filet Argentinien<br>Das Filet ist das zarteste und wertvollste aller<br>Edelstücke – ein gut geschützter Muskelstrang<br>unterhalb des Entrecôtes  |  220gr. | 56 |
| Swiss Kalbskotelette Rack<br>Das Kalbfleisch stammt von fünf bis maximal acht<br>Monate alten weiblichen oder männlichen Tieren.<br>Einheimische, artgerecht gehaltene Tiere.   |  350gr  | 52 |

Alle Gerichte werden mit Kräuterbutter, Chimichurri und Sauerrahm-Sauce,  
Grillgemüse und Kartoffelspalten oder Pommes frites aus dem Ofen serviert

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





# Premiun Beef Wet Aging

Canada Ribeye Black Angus Beef 300gr. 

Die Rinder wachsen ca. 24 Monate und leben ganzjährig im Freien.

Sie werden mit Mais, Gerste, Weizenkleie etc. gefüttert.

So wird das Fleisch butterzart mit einzigartigem Aroma. Für Fleischliebhaber ist das Canada Angus Beef eine exzellente Wahl!

*Zu Recht gehört es in die Beef Champions League!*

CHF 68

Grater Omaha Packing Beef 300gr 

69

Die Rinder stammen ausschliesslich aus Nebraska, die Tiere werden nur mit bestem Mais gefüttert.

Das verleiht dem Fleisch seine ausgeprägte Marmorierung und seinen harmonischen Geschmack.

Wagyu Beef Mollendo



pro 100gr 45

Agricola Mollendo ist der größte Hersteller von Wagyu Beef in Chile und zeichnet sich durch hervorragende Leistungen bei der Aufzucht und Produktion von Rindfleisch aus.

Die Qualität des Wagyu-Rinds hängt von seiner Genetik, seiner Handhabung und seiner speziellen Ernährung ab. Hormone Free!

Alle Gerichte werden mit Kräuterbutter, Chimichurri und Sauerrahm-Sauce, Grillgemüse und Kartoffelspalten oder Pommes frites aus dem Ofen serviert

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



# Dry Aged Beef "for Sharing"

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. 950gr. pro 100gr 21

T-bone Steak ab ca. 600gr.  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. 600gr.  pro 100gr 18

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. 600gr.  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.

Tomahawksteak nach Gewicht  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, Chimichurri und Sauerrahm-Sauce, Grillgemüse und Kartoffelspalten oder Pommes frites aus dem Ofen serviert





## Klassiker

Aus dem Ofen Mistkratzerli ca. 500gr.  
an Knoblauchbutter

dazu Gemüse und Kartoffelspalten ca. 35 Minuten Wartezeit

38

Rindsfilet Stroganoff mit Butternudeln  
zarte Rindfleischstücke à la Minute gebraten

160gr.



49

Premium 100% Swiss Black Angus Burger 190 gr.  
Swiss Black Angus steht für qualitativ hochwertiges Qualität  
dazu Pommes frites



32



## Desserts

Fragen Sie nach unserem Tagesdessert

|                                    |    |
|------------------------------------|----|
| Zwetschgensorbet mit Vieille Prune | 13 |
| Birnensorbet mit Vieille Poire     | 13 |
| Zitronensorbet mit Vodka           | 13 |
| Apfelsorbet mit Calvados           | 13 |
| Cafè Glace mit Baileys             | 13 |
| Coupe Danemark                     | 12 |
| Felchlin Schokomousse mit Rahm     | 13 |
| Crema Catalana                     | 14 |
| Tiramisu                           | 13 |

