



Unser Leitfaden:

Cassino-, Ambassador-, Grande Bocherie de Molard-Tiere usw. mit garantierter Abstammung
Gourmetfleisch der Extraklasse
Freilaufhaltung (die Tiere können sich frei bewegen)
Aufzucht in Mutterkuh-Haltung
Unangemeldete und unabhängige Kontrollen durch Beef Control
Speisen Änderungen nehmen wir gerne entgegen

SALATE/VORSPEISEN/SUPPEN

Tomaten mit italienischem Büffel-Mozzarella nach Art des Chef	14.50	Bouillon mit Flädli	8.50
Saisonaler Blattsalat	8.50	Tomatencremesuppe mit Milchschaum-Wolke	11.50
Bunter gemischter Salat	10.50		
Knackiger Nüsslisalat mit Speck und Ei	12.50	Mega Salatteller	24.50
Feiner Caesar Salat	13.50/21.50	Bunter gemischter Salat mit Grillierte Avocado und Büffel-Mozzarella mit Balsamico-Caviar	
Eisbergsalat mit Poulet, Speck, Champignons & Brotcroutons an Parmesan- Dressing			

Salat Tomahawk

Rindfleisch würfeln (AUS) gebraten im Olivenöl abgelöscht mit Cognac dazu Champignons,
Cherrytomaten und grünem Pfeffer, serviert auf Buntem Salat

Vorspeise 23.50 / Hauptspeise 31.50

Unsere Salate servieren wir Ihnen gerne mit French-, Italien-, Thousand Island Dressing,
Parmesan-Dressing oder nur mit Oel und Essig dazu unser hausgemachtes Brot

Der Klassiker:

Rindfleisch Tartar vom Küchenchef empfohlen

mit Zwiebeln, Kapern, Essiggurken und einem Schnitz Gruyère-Käse serviert mit Toastbrot.

120g	21.50
210g	28.50



Burger im Big Bun

**Alle unsere Burger sind hausgemacht und auch
als Double Burger erhältlich.**

Original Burger 24.50/35.50
Rindshackburger (CH) mit Salat, Tomate, Gruyère, Speck und Home Style BBQ Sauce

Hawaii Burger 24.50/35.50
Rindshackburger (CH) mit Salat, Ananas, Raclette Käse und Home Style BBQ Sauce

Spicy Burger 25.50/36.50
Rindshackburger (CH) mit Salat, scharfer Salami, Gruyère, Peperoncini und Home Style BBQ Sauce

Trüffel Burger 31.50/42.50
Hausgemachter Kalbshackburger (CH) mit Salat, Tomate, Trüffelpfanne, Trüffeln und Trüffelmayo

Spicy Chicken Burger 25.50/36.50
Pouletshackburger (CH) mit Salat, Tomate, Salatgurke und cremiger Curry-Philadelphia Käse Sauce

Lachs Burger 28.50/39.50
Lachshackburger (NOR) mit Salat, Tomate, Salatgurke und Meerrettich-Mascarpone Creme Sauce

Shrimps Burger 29.50/40.50
Crevettenhackburger (THA/VNM) mit Salat, Tomate, Salatgurke und Meerrettich-Mascarpone Sauce

Vegi Cheeseburger 23.50/34.50
Gebackener Tomme-Käse mit Salatstreifen und Preiselbeeren

Specialburgers

«De Lux» Burger 46.--
250g Rindsfilet (Australien) mit Rucola, Speck, Kalbsbäckgruyère und Sauceauswahl

Tomahawk Burger 42.--
Triple Burger aus unseren Original, Spicy Chicken- und Trüffel-Burger

**Unsere Burger servieren wir Ihnen mit
Super Knusper Frites**



Vom heissen Stein

Steaks nach Gewicht

ca. 200g / je weitere 50g

Rindsfilet Australien	37.--/8.--
Rindsfilet USA*	46.--/9.--
Bisonfilet USA*	48.--/11.50
Cassino Rinds -Entrecôte Australien	37.--/7.50
Kalbssteak Schweiz	38.--/8.50
Pferdefilet Spanien/Frankreich	36.--/7.50
Schweinssteak Tomahawk Schweiz	29.--/5.50
Ribeye Steak Australien	34.--/7.--

Steaks mit fixem Gewicht

Ambassador Lamm Nierstück Neuseeland* 200g	31.50
Poulet Brust Schweiz 170g	26.50
Lachssteak Island 200g	31.--
Riesencrevetten Vietnam 5 Stück	33.--

* kann mit Hormonen, Antibiotika und/oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.

Zu all unseren Steaks servieren wir Ihnen vier Home Style BBQ Saucen und eine Beilage nach Wahl.

- Super Knusper Frites	
- Country Cuts	
- Saisonales/regionals Gemüse	
- Bratkartoffeln	
- Risotto/ Safran Risotto	
- Kleiner Salat	
- Je weitere Beilage	5.50

Alles auch als Fitness-Salat-Teller erhältlich

Alle Preise inkl. MwSt.



Alternativen

Überbackene Kartoffeln	26.--
Bratkartoffeln und Gemüse überbacken mit Raclettekäse, serviert mit Chimichurrisauce	
Parmesan Risotto	25.--
mit gebratener Avocado und Papaya-Vinaigrette	
Martini Risotto	27.--
mit Extra dry Martini, Spinat und Pfefferbursin	
Ravioli «Buffalo»	25.--
gefüllt mit Büffelmozzarella an sautierten Cherrytomaten, Rucola Salat und Parmesan	
Herzhaft zubereitete: Tagliolini al Tartufo	28.50
an Trüffelrahmsauce und Trüffeln	

Perfektes „cut Steak“ vom Küchenchef zubereitet

Simon le bon

Cassino Rinds-Entrecôte Australien nach Art des Chefs (250 g)	44.--
mit Rucola, Tomaten und gehobeltem Pecorino an Trüffeljus und weissem Prosecco Schaum	
Grande Boucherie de Molard Kalbssteak Schweiz (250 g)	49.50
an Steinpilzsauce und Prosecco-Rahmsauce	
Rindsfilet Australien (250 g)	42.50
an Pfeffercognacrahmsauce	
Beilage nach Wahl.	
- Super Knusper Frites	
- Country Cuts	
- Saisonales/regionals Gemüse	
- Bratkartoffeln	
- Risotto/ Safran Risotto	
- Kleiner Salat	
Je weitere Beilage	5.50

Alles auch als Fitness-Salat-Teller erhältlich

Alle Preise inkl. MwSt.



Beef Tomahawk Steak short bone ca. 1.3 kg 2 Personen	160.-
Beef Kettyle Dry aged Tomahawk (UK/IE) ca. 1 Kg 2 Personen	140.-
Iberico Schweins-Tomahawk Steak (Spanien) 250g	55.-
Kalbsrack (Schweiz) ca. 280g	52.-
Rindsfilet Tenderloin Australien (Chateaubriand) ca.1.4 kg bis 6 personen	220.-
Rindsfilet Tenderloin Australien (vom heissen Stein) ca.1.4kg bis 6 personen	205.-
(je weitere 100g)	20.-

Zu all unseren Steaks servieren wir Ihnen vier Home Style BBQ Saucen,
Mc Cain süss-Kartoffel und Grillierte Gemüse.



Steak Perfektion braucht Zeit