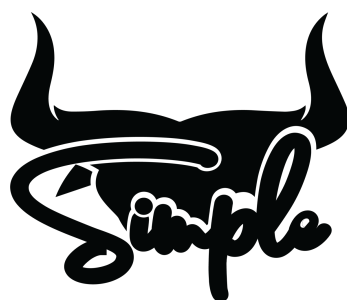


M E N U



STEAKHOUSE & TAPAS BAR

KALTE TAPAS *als Hauptgang **3-4** Tapas p.P nach Wahl*

<i>Aioli / Kalte Knoblauchcrème / Brot</i>	9
<i>Oliven mariniert mit Limette</i>	11
<i>Marinierte Ziegenkäse mit Estragon / Granatapfel</i>	11
<i>Spanischer Queso Manchego / Baumnüssen & Trauben</i>	14.5
<i>Bruschetta / Tomaten- Knoblauch / Petersilie</i>	12.5
<i>Bruschetta / Guacamole / Oliven</i>	12.5
<i>Serrano Schinken / Knoblauchbrot / Pimientos</i>	17.5
<i>Pikante Paprikasalami / Knoblauchbrot / Oliven</i>	12.5

WARME TAPAS

<i>Frittierte Avocados / Aioli & Limette</i>	12.5
<i>Pimientos de Padrón / Meersalz</i>	12.5
<i>Champignons mit Knoblauch / Petersilie</i>	12.5
<i>Datteln im Speckmantel</i>	12.5
<i>Pulpo vom Grill / Knoblauch / Petersilie</i>	17.5
<i>Serranoschinkenkroketten (Hausgemacht)</i>	12.5
<i>Crevetten mit Chili / Knoblauch / Sherry / Petersilie</i>	16.5
<i>Bruschetta / Rindsfiletstreifen & Chimichurri</i>	24
<i>Albóndigas / Rindfleischbällchen / Tomatensauce / scharf (HG)</i>	12.5
<i>Patatas Bravas mit Aioli und Salsa</i>	12.5
<i>Muscheln in Knoblauch Jus- Weisswein / Kräutern</i>	15.5
<i>Chorizo Picante</i>	9
<i>Simple Chicken Sticks / BBQ Sauce (Hausgemacht)</i>	14.5

VORSPEISE

SIMPLE SALAT *Blattsalat / Mango / Granatapfel / Baumnüsse / Hausdressing* 13

BURRATA-CHIMICHURRI 19
Burrata Mozzarella mit Cherry Tomaten / Rucola / rote Zwiebeln

ANTIPASTI

TOMATENSUPPE *(Hausgemacht)* 13
Mit Basilikum

PULPO SALAT *mit Frischen Kräuter Cherrytomatenrote / Zwiebeln- Rucola- Oliven* 24

RINDSTATAR 26/36
Klassisch / mit unserer würzigen Hausmischung / Toast

RINDSFILET-CARPACCIO 27/37
Mit Oliven / Granatapfel / Parmesan / Rucola

PASTA & VEGETARISCH

SPAGHETTI ALLA CHITARRA 37/36/36
Wahlweise: mit Rindsfiletstreifen / Poulet / Crevetten
Mit Zwiebeln / Knoblauch / Kräutern / Cherry Tomaten / Peperoncini

RISOTTO GIARDINO & Safran 31

Wahlweise mit Crevetten oder Rindsfiletstreifen-Safran-Chimichuri 37/39

À LA MINUTE»FÜR SIE GRILLIERT

Serviert mit Grillgemüse

FISCH 40
Loup de mer / Cherry Tomaten / Kapern / Oliven / Kräutern

BEEF OJO DE AGUA vom HOLZKOHLEGRILL

Argentinien, Dieter Meier -Aberdeen- Angus

	200g	250g	300g	400g	500g
Filet	55	66	76	95	115
Entrecôte	43	55	66	76	90
Hohrücken	43	55	66	76	90

Lammfilet Chimichurri

40

CHATEAUBRIAND – Rindsfilet **500g 2P** auf 2 Service
*Serviert mit Pommes Allumettes & Grillgemüse & 3 Saucen
 Cognac Pfeffer I Béarnaise I Chimichurrisauce*

p.P

88

SIMPLE-BURGER mit Cheddar Käse (**Hausgemacht**)
Rindsburger 180g BBQ- Sauce dazu Pommes Allumettes

30

ILIR'S BURGER – Ciabatta Brot
*Hohrücken 140g mit Appenzeller Käse Rucola Avocado BBQ-Chimichurri-Sauce
 Pommes Allumettes mit Trüffel- Öl*

48

CAFÉ DE PARIS-SIMPLE -OJO DE AGUA
*Entrecôte-Tagliata (250g oder 300g) mit unserer Hausbutter
 dazu Pommes Allumettes*

66/76

RINDSFILETMEDAILLONS 160g CRANBERRY
Cognac Pfeffersauce & Safran Risotto

59

POULETBRUST CAFÉ DE PARIS-PIKANT
Tagliata mit unserem Hausbutter dazu Pommes Allumettes

38

BEILAGEN / SAUCEN ; Cognac Pfeffer oder Cafe de Paris
Weissweinrisotto

8/6
7

*Grillgemüse mit Kräutern
 Spinat Knoblauch Zwiebeln
 Pommes Allumettes auf Wunsch mit Trüffel-Öl+ 5
 Grillierte Avocado Meersalz
 Patatas Bravas mit Kräutern & Meersalz*

GARSTUFEN

*Blutig
 innerer kern roh
 ½ gebraten
 ¾ gebraten*

DONENESS

*Rare
 Medium rare
 Medium
 Medium well*

HAUSGEMACHT

DESSERT

<i>Crema Catalana</i>	13
<i>Warme Schokoladenküchlein / Vanilleglace(12min)</i>	16
<i>Himbeer-Tiramisu</i>	13
<i>Colonel, mit Vodka</i>	15
<i>Gerührter Eiskaffee</i>	14
<i>Coup Baileys / Vanille-Mocca + Rahm</i>	14

GLACE

<i>Vanille / Schokolade / Mocca / Zitrone</i>	5
---	---

KINDERKARTE

*Feine Speisen für unsere
kleinen Gäste*

<i>Tomatensuppe oder Grüner Salat</i>	9
---	---

<i>Spaghetti Tomatensauce</i>	16
-------------------------------	----

<i>Chicken-Nuggets Pommes Allumettes</i>	18
<i>Hausgemacht</i>	

GLACE	5
--------------	---

Vanille

Schokolade

Champagner & Prosecco & Weine im Offenausschank

Champagner & Prosecco 1dl

Champagne Deutz Brut Classic I Chardonnay I Pinot Noir I Pinot Meunier I Frankreich	16
Prosecco I Zonin I Rose oder Cava Villa Conchi Brut Selección I Spanien	9.5 I 10

Weisswein 1dl

Verdejo I José Periente I Spanien	9.5
Sauvignon Blanc I Nadine Saxer Neftenbach	9.5

Rosewein 1dl

Nobler Rosé (Pinot Noir I Nadine Saxer I Neftenbach	9.5
---	-----

* aus der Weintheke*

Rotwein 1dl *alle weine ab 5dl bestellbar*

Puro Malbec I Dieter Meier I Mendoza	10
Carmelo Roderro Roble I Tempranillo I Cabernet Sauvignon I Spanien	9.5

HERKUNFT DER PRODUKT

Rind	Argentinien, Ojo de Agua, Dieter Meier
Kalb	Schweiz
Geflügel	Schweiz
Lamm	Australien
Schwein	Schweiz
Crevetten	Vietnam
Backwaren	Schweiz

UNSERE PARTNER

Rind	Ojo de Agua, Argentinien, Dieter Meier
Kalb / Rind	Metzgerei Ziegler
Geflügel & Schwein	Metzgerei Ziegler Zürich/Bianchi Zürich
Fisch	Bianchi Zürich I CH

WEINE

Casa del Vino Zürich
Globalwine AG

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne

**Deklaration: Fisch: EU Crevetten: VN Rind: ARG & CH Schwein: CH
Poulet: CH**



STEAKHOUSE & TAPAS BAR