

M E N U



STEAKHOUSE & TAPAS BAR

KALTE TAPAS **als Hauptgang 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>	13.5
<i>Bruschetta / Guacamole / Oliven</i>	13.5
<i>Serrano Schinken / Knoblauchbrot / Pimientos</i>	17.5
<i>Pikante Paprikasalami / Knoblauchbrot / Oliven</i>	12.5

WARME TAPAS

<i>Frittierte Avocados / Aioli & Limette</i>	13
<i>Pimientos de Padrón / Meersalz</i>	12.5
<i>Champignons mit Knoblauch / Petersilie</i>	13
<i>Datteln im Speckmantel</i>	13
<i>Pulpo vom Grill / Knoblauch / Petersilie</i>	17.5
<i>Serranoschinkenkroketten (Hausgemacht)</i>	13
<i>Crevetten mit Chili / Knoblauch / Sherry / Petersilie</i>	17.5
<i>Bruschetta / Rindsfiletstreifen & Chimichurri</i>	24.5
<i>Albóndigas / Rindfleischbällchen / Tomatensauce / scharf HG</i>	14
<i>Patatas Bravas mit Aioli und Salsa</i>	12.5
<i>Muscheln in Knoblauch Jus-Weisswein / Kräutern</i>	16.5
<i>Chorizo Picante</i>	9
<i>Simple Chicken Sticks / BBQ Sauce (Hausgemacht)</i>	14.5

VORSPEISE

SIMPLE SALAT <i>Blattsalate / Mango / Granatapfel / Baumnüsse / Hausdressing</i>	13
PULPO SALAT <i>mit Frischen Kräuter- rote Zwiebeln- Rucola- Oliven -Tomaten</i>	24
BURRATA-CHIMICHURRI <i>Burrata Mozzarella Cherry Tomaten / Rucola / rote Zwiebeln</i>	19

ANTIPASTI

TOMATENSUPPE <i>(Hausgemacht)</i> <i>Mit Basilikum</i>	13
RINDSTATAR <i>Klassisch / mit unserer würzigen Hausmischung / Toast</i>	26/37
RINDSFILET-CARPACCIO <i>Ojo de Agua</i> <i>Mit Oliven / Parmesan / Granatapfel / Rucola</i>	26/37
STEAKHOUSE SALAT-CHIMICHURRI <i>Mit Rindsfiletstreifen / Blattsalate / Speck / Avocado / Parmesan Hausdressing</i>	24/34

PASTA & VEGETARISCH

SPAGHETTI ALLA CHITARRA <i>Wahlweise: mit Rindsfiletstreifen / Poulet / Crevetten</i> <i>Mit Zwiebeln / Knoblauch / Kräutern / Cherry Tomaten / Peperoncino</i>	37/36/36
RISOTTO GIARDINO & Safran <i>Wahlweise mit Crevetten oder Rindsfiletstreifen- Chimichurri</i>	32 37/39
CAESER`S SALAD <i>Blattsalate / Speck / Tomaten / Parmesan / Croutons / Haus Dressing</i>	34
<i>Poulet oder Crevetten</i>	

À LA MINUTE»FÜR SIE GRILLIERT

Serviert mit Grillgemüse

FISCH <i>Loup de mer / Cherry Tomaten / Oliven / Kapern / Limette</i>	40
---	----

BEEF OJO DE AGUA vom HOLZKOHLEGRILL

Argentinien, Dieter Meier -Aberdeen Angus

ALLE STEAKS SIND ALS SURF & TURF ERÄHLTLICH

	200g	250g	300g	400g	500g
Filet	55	67	79	98	120
Entrecôte	44	57	68	78	98
Hohrücken	44	57	68	78	98

Lammfilet

Chimichurri

200g	40
------	----

CHATEAUBRIAND – Rindsfilet 500g 2P auf 2 Service	p.P	88
Serviert mit Pommes Allumettes & Grillgemüse & 3 Saucen		
Cognac Pfeffer I Béarnaise I Chimichurrisauce		

SIMPLE-BURGER mit Cheddar Käse (Hausgemacht)	30
Rindsburger 160g BBQ- Sauce & Pommes Allumettes	

ILIR'S BURGER – Ciabatta Brot	48
Hohrücken 140g mit Appenzeller Käse Rucola Avocado BBQ-Chimichurri-Sauce	
Pommes Allumettes mit Trüffel- Öl	

CAFÉ DE PARIS-SIMPLE -OJO DE AGUA	68/78
Entrecôte-Tagliata (250g oder 300g) mit unserer Hausbutter	
dazu Pommes Allumettes	

RINDSFILETMEDAILLONS 160g CRANBERRY	59
Cognac Pfeffersauce & Safran Risotto	

POULETBRUST CAFÉ DE PARIS-PIKANT	39
Tagliata mit unserem Hausbutter dazu Pommes Allumettes	

BEILAGEN / SAUCEN ; Cognac Pfeffer / Café de Paris	9/6
Weissweinrisotto auf Wunsch mit Safran+ 6	7
Grillgemüse mit Kräutern	
Spinat Knoblauch Zwiebeln	
Pommes Allumettes auf Wunsch mit Trüffel-Öl+ 5	
Grillierte Avocado Meersalz	
Patatas Bravas Thymian	
SURF & TURF Riesencrevetten 2 Stück	12

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>Erdbeer-Tiramisu</i>	13
<i>Colonel mit Vodka</i>	16
<i>Gerührter Eiskaffee</i>	14
<i>Coup Baileys / Vanille-Mocca + Rahm</i>	16
<i>Affogato / Vanilleglace / Espresso</i>	12

GLACE

<i>Vanille / Schokolade / Mocca / Zitrone</i>	5.5
---	-----

KINDERKARTE

Feine Speisen für unsere
kleinen Gäste

Tomatensuppe oder Grüner Salat	9
--------------------------------------	---

Spaghetti Tomatensauce	17
------------------------	----

Chicken-Nuggets / Pommes Allumettes	18
Hausgemacht	

GLACE	4.5
-------	-----

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- Zonin-Rose oder Spanische Cava I Katalonien	10/10

Weisswein 1dl

Verdejo I José Periente I Spanien	9.5
Docil Branco I Loureiro Portugal	9

Rosewein 1dl

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

Rotwein 1dl *alle Weine ab 5dl bestellbar* aus der Weintheke

Olo de Agua I Dieter Meier I Mendoza	10
Valdaya El Valiente I Ribera del Duero I Tempranillo 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

c

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