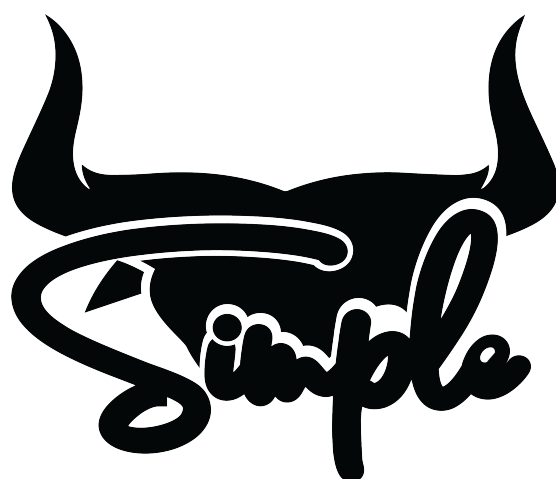


# M E N U



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>	10.5
<i>Marinierte Ziegenkäse mit Estragon / Granatapfel</i>	11
<i>Spanischer Queso Manchego / Baumnüssen &amp; Trauben</i>	14.5
<i>Bruschetta / Tomaten- Knoblauch / Petersilie</i>	13
<i>Bruschetta / Guacamole / Oliven</i>	13
<i>Serrano Schinken / Knoblauchbrot / Pimientos</i>	16.5
<i>Pikante Paprikasalami / Knoblauchbrot / Oliven</i>	13

## **WARME TAPAS**

<i>Frittierte Avocados / Aioli &amp; 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 &amp; Chimichurri</i>	24.5
<i>Albóndigas / Rindfleischbällchen / Tomatensauce / scharfHG</i>	13.5
<i>Patatas Bravas mit Aioli und Salsa</i>	12.5
<i>Muscheln in Knoblauch Jus-Weisswein / Kräutern</i>	16
<i>Chorizo Picante</i>	9
<i>Simple Chicken Sticks / BBQ Sauce (Hausgemacht)</i>	14.5

## VORSPEISE

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

## ANTIPASTI

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

## PASTA & VEGETARISCH

<b>SPAGHETTI ALLA CHITARRA</b> <i>Wahlweise: mit Rindsfiletstreifen / Poulet / Crevetten</i> <i>Mit Zwiebeln / Knoblauch / Kräutern / Cherry Tomaten / Peperoncino</i>	37/36/36
<b>RISOTTO GIARDINO &amp; Safran</b> <i>Wahlweise mit Crevetten <b>oder</b> Rindsfiletstreifen-Chimichurri</i>	31 37/39
<b>CAESER`S SALAD</b> <i>Blattsalate / Speck / Tomaten / Parmesan / Croutons / Haus Dressing</i>	34
<i>Poulet <b>oder</b> Crevetten</i>	

## À LA MINUTE»FÜR SIE GRILLIERT

*Serviert mit Grillgemüse*

<b>FISCH</b> <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 ERÄHLTICH**

	200g	250g	300g	400g	500g	
<b>Filet</b>	55	66	77	96	116	
<b>Entrecôte</b>	43	55	66	77	90	
<b>Hohrücken</b>	43	55	66	77	90	
<b>Lammfilet</b>						
<b>Chimichurri</b>						
200g						40
<b>CHATEAUBRIAND</b> – Rindsfilet <b>500g 2P</b> auf 2 Service						88
Serviert mit Pommes Allumettes & Grillgemüse & 3 Saucen						
Cognac Pfeffer I Béarnaise I Chimichurrisauce						
<b>SIMPLE-BURGER</b> mit Cheddar Käse ( <b>Hausgemacht</b> )						30
Rindsburger 160g BBQ- Sauce & Pommes Allumettes						
<b>ILIR`S BURGER</b> – Ciabatta Brot						48
Hohrücken 140g mit Appenzeller Käse Rucola Avocado BBQ-Chimichurri-Sauce						
Pommes Allumettes mit Trüffel- Öl						
<b>CAFÉ DE PARIS-SIMPLE -OJO DE AGUA</b>						66/76
Entrecôte-Tagliata (250g oder 300g) mit unserer Hausbutter						
dazu Pommes Allumettes						
<b>RINDSFILETMEDAILLONS 160g CRANBERRY</b>						59
Cognac Pfeffersauce & Safran Risotto						
<b>POULETBRUST CAFÉ DE PARIS-PIKANT</b>						38
Tagliata mit unserem Hausbutter dazu Pommes Allumettes						
<b>BEILAGEN / SAUCEN ; Cognac Pfeffer / Café de Paris</b>						9/6
Weissweinsrisotto 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						
<b>SURF &amp; TURF Riesencrevetten 2 Stück</b>						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
<b>Hausgemacht</b>	

<b>GLACE</b>	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
Sauvignon blanc I Nadin Saxer I Neftenbach	10

## Rosewein 1dl

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

## Rotwein 1dl

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

**\*alle Weine ab 5dl bestellbar\***

**aus der Weintheke**

## 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**