

VORSPEISEN / STARTERS

BUNTER BLATTSALAT an Baumnussdressing gereicht mit gerösteten Sonnenblumen- und Kürbiskernen <i>Colourful leaf salad on walnut dressing served with roasted sunflower and pumpkin seeds</i>		12.00
GEMISCHTER SALAT an Aceto Balsamico Dressing <i>Mixed salad with balsamic vinegar</i>		11.00
GEBRATENE ENTENLEBER an Orangenjus auf Sellerie-Vanille-Püree dekoriert mit Calvadosäpfeln <i>Roasted duck liver with orange sauce served on celery vanilla puree decorated with Calvados apples</i>	21.50	32.50
RINDSTATAR mild, medium oder feurig gewürzt, serviert mit Toast und Butter <i>Beefsteak tartar mild, medium or spicy, served with toast and butter</i>	22.50	30.00

SUPPE / SOUP

GEFLÜGELCONSOMMÉ mit Tomatenwürfeln <i>Chicken consommé with tomato cubes</i>		12.00
--	--	-------

VEGETARISCH / VEGETARIAN

KÜRBISSCHNITZEL in Sesampanade an grüner Currysauce gereicht mit Pilawreis <i>Pumpkin escalope coated in sesame on a green curry sauce served with pilaf rice</i>		24.50
---	--	-------

FISCH / FISH

JAKOBSMUSCHELN vom Grill auf Linguine mit Cherrytomaten, Knoblauch und Basilikum <i>Grilled scallops served on linguine with cherry tomatoes, garlic and basil</i>		41.50
--	--	-------

VOM GRILL / FROM THE GRILL

ARGENTINISCHES BLACK ANGUS RINDS-ENTRECÔTE <i>Argentinean Black angus sirloin steak</i>		250g	49.00
MAISPOULARDENBRUST <i>Corn-fed chicken breast</i>		180g	34.00
IRISCHES RINDSFILET <i>Irish beef fillet</i>		180g	55.00
RUMPSTEAK <i>Rump steak</i>		180g	32.50

Wahlweise mit Kräuterbutter oder Sauce Béarnaise
Optional with herb butter or sauce Béarnaise

Unsere Grillspezialitäten servieren wir Ihnen mit einer Beilage nach Wahl:
We serve our grill specialties with one of the following side dishes:

Twister Frites, Kartoffelgratin, saisonales Gemüse, einen Blatt- oder gemischten Salat
Twister fries, potato gratin, vegetables in season, leaf- or mixed salad

LUEGETEN KLASSIKER / LUEGETEN CLASSICS

KALBSGESCHNETZELTES "Zürcher Art" mit Champignons an Weisswein-Rahmsauce, dazu knusprige Butterrösti <i>Sliced veal Zurich style with mushrooms on white wine cream sauce served with crispy buttered roesti</i>			36.50
STROGANOFF Rindsfiletwürfel „Stroganoff“ an Paprikarahmsauce, serviert mit Reis <i>Fillet cubes of beef „Stroganoff“ with paprika cream sauce, served with rice</i>			39.00
TRIO VOM ARGENTINISCHEN RIND (Huft, Filet und Entrecôte) an Kräuterbutter und Béarnaise-Sauce serviert mit Dauphine-Kartoffeln und grünen Bohnen im Speckmantel <i>Argentinean beef trio (rumpsteak, fillet and sirloin steak) on herb butter and Béarnaise sauce accompanied by dauphine potatoes and bean parcels wrapped in bacon</i>			51.50

WEIN DER WOCHE / WINE OF THE WEEK

ROTWEIN			
2009 Il Bruciato		1 dl	8.50
Bolgheri DOC, Antinori, Toscana		Flasche	58.00

Preise in CHF inkl. 8,0 % MwSt.

Herkunftsländer unserer Fleischprodukte:

Schweiz	Kalbfleisch, Tatar, Hobelfleisch
Irland	Rindsfilet (Donald Russell Rinder werden ohne Hormone gezüchtet und bekommen ausschliesslich natürliches Futtermittel)
Argentinien	Rinds-Entrecôte (Ambort Hermanos Qualität; das Fleisch wird weder mit Hormonen noch Antibiotika und / oder anderen antimikrobiellen Stoffen erzeugt)
Paraguay	Rindshuft, Rumpsteak (kann Antibiotika oder Hormone enthalten)
Frankreich	Maispoularde, Entenleber