

VORSPEISEN/KALTE GERICHTE STARTERS/COLD DISHES

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>Seasonal mixed salad with balsamic vinegar</i>	11.00
NÜSSLISALAT mit Ei, Speck und Croûtons an French Dressing <i>Lamb's lettuce salad with egg, bacon and croutons on French dressing</i>	14.50
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 spiced fiery, served with toast and butter</i>	22.50 30.00

SUPPE / SOUP

GEFLÜGELCONSOMMÉ mit Tomatenwürfeln <i>Chicken consommé with tomato cubes</i>	12.00
BÜNDNER GERSTENSUPPE mit Hobelfleisch-Streifen <i>Grisons barley soup with dried meat strips</i>	12.50

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

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>Filet 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

FISCH / FISH

GEBRATENES LACHSSTEAK an Safran-Hollandaise serviert mit schwarzem Venere Risotto und Kefen <i>Roasted salmon steak with saffron hollandaise served with black Venere risotto and sugar peas</i>	34.50
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

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
PENNE TRICOLORE geschwenkt mit grünen Oliven, getrockneten Tomaten, Lauchzwiebeln und Mozzarellawürfeln <i>Penne tricolor tossed with green olives, sun dried tomatoes, green onions and mozzarella cubes</i>	23.00

VOM GRILL / FROM THE GRILL

ARGENTINISCHES BLACK ANGUS RINDS-ENTRECÔTE <i>Argentinean Black angus sirloin</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 specialities 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

WOCHENHIT / WEEKLY SPECIALS

BERNER PLATTE (Schweinhals geräuchert, Siedfleisch, Speck & Schüblig) serviert mit Lyoner Kartoffeln und Rahmwirsing <i>Meat platter (smoked pork neck, boiling meat, bacon and sausage)</i> <i>served with Lyonnais potatoes and cream Savoy</i>	34.50
THUNFISCHSTEAK „Niçoise“ mit neuen Kartoffeln, Oliven, Tomatenwürfeln, Kapern und roten Zwiebeln <i>Tuna steak „Niçoise“ with new potatoes, olives, tomato cubes, capers and red onions</i>	41.00