

Vorspeisen



Grüner knackiger Blattsalat

an einer Hausdressing

8.50

Lecker gemischter Salat

an einer Hausdressing

9.50

Salat Caprese

Tomaten / Mozzarella / Basilikum
an einer Balsamico Sauce

12.00

Suppen



Tagessuppe

6.50

HAUSSPEZIALITÄT



**Fondue Chinoise à Discretion
mit Frischfleisch
ab 2 Personen/pro Person**

35.00

**Fondue Bourguignon à Discretion
mit Frischfleisch
ab 2 Personen/pro Person**

38.00

Rinds- und Pouletfleisch in Würfel geschnitten,
mit verschiedenen hausgemachten Saucen, weiter ist das ganze reichlich
Garniert, dazu erhalten Sie eine Beilage nach Wahl
und alles bis genug

(Nur mit Rindfleisch Zuschlag Fr. 5.00)

Kinderpreis bis 12 Jahre

**Fondue Chinoise à Discretion,
Fondue Bourguignon**

25.00

28.00

Fondue Spezialkarte

auf Vorbestellung, ab 4 Personen

Vom Land **4 Sorten Fleisch** **38.00**

Sie erhalten folgendes Fleisch: **Rind-, Pferde- Poulet- und Schweinefleisch**
Fleisch in Würfel geschnitten, soweit wie möglich aus der Region.

Mit einem Aufpreis können auch folgende Fleischsorten bestellt werden:

- | | | |
|---------------|-----|------|
| - Lamm | Fr. | 3.00 |
| - Kalbfleisch | Fr. | 5.00 |

Aus dem Wasser **4 Sorten Fisch** **42.00**

Sie erhalten folgenden Fische: **Forelle, Egli, Black Tiger**
Crevetten und Seezungenfilet
Fisch in Würfel geschnitten, soweit wie möglich aus der Region.

Vegetarisch **32.00**

Tofu und Saisongemüse in Würfel geschnitten
Je nach Saison

Die Bouillon ist nach Ihrer Wahl:

- | | |
|--------------------------|-----------------------|
| - Chinoise Rindsbouillon | - Vegi Gemüsebouillon |
| - Bourguignon | - Weinbouillon |

Das Ganze ist immer reichlich garniert, weiter erhalten Sie dazu
nach Wunsch Pommes Frites, Pommes Croquettes oder Reis

CORDON BLEU SPEZIALKARTE



Cordon Bleu **Klassisch**

Vorderschinken, Greyerzer

Cordon Bleu **HAWAI**

Vorderschinken, Emmentaler, Ananas

Cordon Bleu **DIABOLO**

Pikante Salami, Raclettkäse, Peperoncini

Cordon Bleu **Tricolor**

Vorderschinken, Raclettkäse, Spinat, Cafe de Paris

Cordon Bleu **ROUGE**

Rohschinken, Emmentaler

Cordon Bleu **SHERIFF**

Cornflakes anstelle Paniermehl, Bratspeck, Brie

Cordon Bleu **FLIC**

Vorderschinken, Brie, Birnen

Cordon Bleu **CARABINIERI**

Rohschinken, Gorgonzola, Dörrtomaten

		300-400 g	XXL 500-600 g
Cordon Bleu mit Schweine- oder Pouletfleisch		32.50	38.50
Cordon Bleu mit Kalbfleisch		39.50	45.50

Beilage nach Wahl: Pommes Frites, Pommes Croquetten,
Reis, Mischsalat

Zusätzliche Beilage

5.00

Zusätzliche Sauce

2.00

Tatarenhut



Geniessen Sie einen gemütlichen Abend in geselliger Runde. Jeder Gast ist sein eigener Koch. Zudem isst jeder, so viel er mag.

Der Tatarenhut ist ein besonderer, der Form des traditionellen Hutes der Tataren nachempfunder Tischgrill mit Safrinne. An den aufgebogenen Haken werden verschiedene Fleischstücke grilliert. In der Safrinne kocht Bouillon mit Gemüse, welche durch den abtropfenden Fleischsaft herrlich verfeinert wird.

**Tatarenhut à Discretion
mit Frischfleisch
ab 2 Personen/pro Person**

42.00

Rinds-, Schweine-, Poulet- und Pferdefleisch in Tranchen geschnitten,
auf Wunsch auch Black Tiger Crevetten,
mit verschiedenen hausgemachten Saucen, weiter ist das ganze
reichlich Garniert, dazu erhalten Sie eine Beilage nach Wahl
und alles bis genug

Bis auf weiteres ist der Tatarenhut **ausschliesslich auf unserer Terrasse erhältlich.**

Kinderpreis bis 12 Jahre

Tatarenhut à discrétion,

25.00

Bier Empfehlung:

Grimbergen Blond (Belgien)
dear.beer Pale Ale (Schweiz)

5.70

6.90

Wein Empfehlung:

Amalaya Gran Corte

48.00

Unsere Klassiker

Paniertes Schweineschnitzel mit einer Beilage nach Wahl	25.00
---	--------------

Fitnesssteller Pouletbrust mit Mischsalat	23.50
---	--------------

Pouletbrust mit mediterraner Füllung gefüllt mit Tomaten, Mozzarella und Basilikum an einer feiner leicht pikante Sauce und eine Beilage nach Wahl	25.50
---	--------------

Beilage nach Wahl:	Pommes Frites, Pommes Croquettes, Reis, Mischsalat
---------------------------	---

Zusätzliche Beilage	5.00
Zusätzliche Sauce	2.00

STEAKHOUSE

Grillstein Himalaya Salz



Der Grillstein „Himalaya Salz“ für das besondere Geschmackserlebnis!

Der Grillstein Himalaya-Salz ist das Gourmeterlebnis ohne jegliches Fett und zusätzliche Salze. Die Garstücke erhalten durch das Grillen auf dem Salzstein eine exklusive Salzkruste. Gesundes, indirektes Grillieren und Garen von Fleisch, Gemüse, Fisch und Meeresfrüchten.

Vor 220 Millionen Jahren bedeckte der Himalaya ein Meer. Die Salzsicht dieses verdunsteten Meeres befindet sich in rund 500m tiefe. Die Salzplatten werden von Hand abgebaut ohne Chemieinsatz, von Hand geschnitten und bereichern so Ihre Mahlzeit mit Himalaya Salz und wertvollen Mineralstoffen.

STEAKHOUSE

Grillstein Himalaya Salz

Suisse Beef Weiderind

Ulrich Burri im freiburgischen Cordast ist einer von 60 Züchtern des Schweizer Weiderinds. Weiderinder verbringen täglich mindestens acht Stunden auf der Weide. Nur im Winter und an sehr heissen Sommertagen werden die Tiere im Stall gehalten, der mit Futterbereich, eingestreuter Liegefläche sowie großzügigem Aussenbereich den Rindern ausreichend Raum zur Bewegung lässt.

Nach ca. 1½ bis 2 Jahren erreichen die Tiere die Schlachtreife

Suisse Beef Weiderind Entrecôte oder Filet

mit zwei hausgemachten Saucen auf heissem Salzstein serviert,
mit einer Beilage nach Wahl

Herkunft: Schweiz
Erzeuger: 60 Weiderind Züchter
Erhältlich: In der Regel immer

Weiderind Entrecôte	ca. 200 g	39.50
	ca. 300 g	54.00
Weiderindfilet	ca. 200 g	54.00
	ca. 300 g	74.00

4 Köstlichkeiten **59.00**

Weiderind Entrecôte, Weiderindfilet,
Bisonfilet, Straussenfilet, je ca. 60 g

Saucen: Tartarsauce, Kräuterquarksauce, Knoblauchsauce, Currysauce,
Redhot-Sauce, Curry-Bananensauce, Cocktailsauce, Süss-Sauer
Sauce, Cafe de Paris

Zusätzliche Sauce **2.00**

Beilagen: Pommes Frites, Pommes Croquetten, Reis, Mischsalat

Zusätzliche Beilage **5.00**

Bier Empfehlung:	Dunkle Perle (Schweiz)	4.60
	London Porter (dunkel, England)	6.90
	Endo Farmhous Ale (hell, Schweiz)	6.90

Wein Empfehlung: Cornalin AOC MontibeuX **62.00**

STEAKHOUSE

Grillstein Himalaya Salz

Bisonfilet

Aus einer Herde von mehr als 60 Millionen Tieren im 17. Jahrhundert blieben nicht mehr als eine Handvoll Bison (766) im Jahre 1919 über. Die Anzahl der Tiere, die heute die weiten Prärien Nordamerikas begrasen, ist wieder auf 400.000 Köpfe (Stand 2004) angewachsen. Dadurch ist der Bison von der Liste der aussterbenden Tiere verschwunden und gibt uns die Möglichkeit, ein extrem gesundes und geschmackvolles Fleisch zu genießen.

Zu halten ist der Bison nur freilaufend. Zum einen können die Tiere, die bis zu 1,2 Tonnen schwer werden und 50 km/h erreichen, durch keinen Stall gestoppt werden, zum anderen bedeutet eine nicht natürliche Ernährung Stress für den an die Prärie gewohnten Bison. Mit wenig Fett, wenig Cholesterin, reich an Protein, Eisen, Selen und Zink ist es ein natürliches Fleisch von Tieren, die ausschließlich im Freien leben und sich natürlich von Gras und Korn ernähren.

Bisonfilet

mit zwei hausgemachten Saucen auf heissem Salzstein serviert,
mit einer Beilage nach Wahl

Herkunft: USA

Erhältlich: In der Regel immer

Bisonfilet	ca. 200 g	64.00
	ca. 300 g	84.00

4 Köstlichkeiten **59.00**

Weiderind Entrecôte, Weiderindfilet,
Bisonfilet, Straussenfilet, je ca. 60 g

Saucen: Tartarsauce, Kräuterquarksauce, Knoblauchsauce, Currysauce,
Redhot-Sauce, Curry-Bananensauce, Cocktailsauce, Süss-Sauer
Sauce, Cafe de Paris

Zusätzliche Sauce **2.00**

Beilagen: Pommes Frites, Pommes Croquetten, Reis, Mischsalat

Zusätzliche Beilage **5.00**

Bier Empfehlung:	Red Brick Porter (USA, dunkel)	6.90
	Flying Dog Pale Ale (USA, hell)	6.90

Wein Empfehlung:	Cabernet Sauvignon California	49.00
-------------------------	-------------------------------	--------------

STEAKHOUSE

Grillstein Himalaya Salz

Straussenfilet

Das Aroma von Straussenfleisch ist mit dem von Rindfleisch vergleichbar. Ein wenig erinnert es auch an dunkles Putenfleisch oder Entenfleisch. Trotz der relativen festen Konsistenz ist Straussenfleisch sehr zart. Das Fleisch des grossen, flugunfähigen Vogels gilt als gesund. Es ist vergleichsweise Kalorien- und fettarm, enthält wenig Cholesterin und ist dabei reich an Proteinen. Darüber hinaus enthält Straussenfleisch ähnlich viel Eisen wie Rindfleisch.

Straussenfilet

mit zwei hausgemachten Saucen auf heissem Salzstein serviert,
mit einer Beilage nach Wahl

Herkunft: Südafrika

Erhältlich: In der Regel immer

Straussenfilet	ca. 200 g	32.00
	ca. 300 g	42.00

4 Köstlichkeiten **59.00**

Weiderind Entrecôte, Weiderindfilet,
Bisonfilet, Straussenfilet, je ca. 60 g

Saucen: Tartarsauce, Kräuterquarksauce, Knoblauchsauce, Currysauce,
Redhot-Sauce, Curry-Bananensauce, Cocktailsauce, Süss-Sauer
Sauce, Cafe de Paris

Zusätzliche Sauce **2.00**

Beilagen: Pommes Frites, Pommes Croquettes, Reis, Mischsalat

Zusätzliche Beilage **5.00**

Bier Empfehlung: Castle Lager **5.90**

Wein Empfehlung: Glen Carlou Grand Classique **49.50**

„VEGAHOUSE“

Grillstein Himalaya Salz



Der Grillstein Himalaya Salz eignet sich auch hervorragend um auf diesem verschiedenes Gemüse genussvoll zu Grillieren.

Sie erhalten eine je nach Saison vorbereitete Gemüseplatte, teilweise blanchiert.

Fleischloses Vergnügen

mit zwei hausgemachten Saucen auf heissem Salzstein serviert,
mit einer Beilage nach Wahl

Herkunft: Soweit erhältlich aus der Schweiz

Erhältlich: In der Regel immer

Fleischlose Gemüse Grillplatte

32.00

Saucen: Tartarsauce, Kräuterquarksauce, Knoblauchsauce, Currysauce,
Redhot-Sauce, Curry-Bananensauce, Cocktailsauce, Süss-Sauer
Sauce, Cafe de Paris

Zusätzliche Sauce

2.00

Beilagen: Pommes Frites, Pommes Croquetten, Reis, Mischsalat

Zusätzliche Beilage

5.00

STEAKHOUSE /Spezialitäten Woche

Grillstein Himalaya Salz

Krokodil

Krokodilfleisch ist sehr zart und schmeckt ein wenig nach Hühnchen Fleisch. Auch äusserlich erinnert es durch sein festes, weisses Fleisch an das von Pute oder Huhn. Krokodilfleisch zählt mit einem Fettgehalt von 1.9 Prozent zu den mageren und Cholesterinarmen Fleischsorten. Wegen des geringen Fettgehaltes sollte man bei der Zubereitung darauf achten, die Garzeit entsprechend kurz zu halten. Andernfalls wird das Krokodilfleisch schnell trocken und zäh.

In Afrika wird es traditionell für Suppen und Eintöpfe verwendet oder als Fleischschnitte gegrillt. Daneben eignet sich das zarte Fleisch des Krokodils hervorragend als Zutat für Pasteten, Pfannengerichte oder Pasta.

Krokodil

mit zwei hausgemachten Saucen auf heissem Salzstein serviert,
mit einer Beilage nach Wahl

Herkunft: Südafrika, Zimbabwe, Zucht

Erhältlich ab: 27. April 2017
20. Juli 2017
solange Vorrat oder auf Vorbestellung

Krokodil	ca. 200 g	46.00
	ca. 300 g	62.00

5 Köstlichkeiten	71.00
-------------------------	--------------

Weiderind Entrecôte, Weiderindfilet,
Bisonfilet, Straussenfilet, Krokodil je ca. 60 g

Saucen: Tartarsauce, Kräuterquarksauce, Knoblauchsauce, Currysauce,
Redhot-Sauce, Curry-Bananensauce, Cocktailsauce, Süss-Sauer
Sauce, Cafe de Paris

Zusätzliche Sauce	2.00
--------------------------	-------------

Beilagen: Pommes Frites, Pommes Croquetten, Reis, Mischsalat	
Zusätzliche Beilage	5.00

Bier Empfehlung:	Castle Lager	5.90
-------------------------	--------------	-------------

Wein Empfehlung:	Haven Chardonnay Paarl (weiss)	1dl	5.90
	Haven Cabernet Sauvignon	1dl	5.80
	Glen Carlou Grand Classique	1dl	8.50

STEAKHOUSE /Spezialitäten Woche

Grillstein Himalaya Salz

Känguru

Känguru Fleisch hat eine herrlich dunkelrote Farbe und ist auch für alle Figur bewussten Fleischfreaks ein gefundenes Essen. Nur zwei Prozent Fett, wenig Cholesterin, aber viel Eiweiß zeichnen dieses hochwertige Fleisch aus. Aber deshalb wird es von Gourmets kaum gekauft. Der Geschmack von Känguru ist da schon eher ausschlaggebend: Es schmeckt erfreulicherweise etwa wie Wild.

Kängurus leben vogelfrei in Australien. Das Bejagen erfolgt durch staatlich zugelassene Jäger, die auf dem Land von Farmern mit deren Zustimmung die zuvor genehmigte Anzahl von Tieren abschießen. Diese werden dann in staatlich zugelassenen Verarbeitungsbetrieben, die übrigens auch von der EU zugelassen sind, zerteilt und verpackt. Der Export erfolgt nach separater Prüfung in alle Welt.

Känguru

mit zwei hausgemachten Saucen auf heissem Salzstein serviert,
mit einer Beilage nach Wahl

Herkunft: Australien, Wild

Erhältlich ab: 11. Mai 2017
03. August 2017
solange Vorrat oder auf Vorbestellung

Känguru	ca. 200 g	32.00
	ca. 300 g	42.00

5 Köstlichkeiten	64.00
-------------------------	--------------

Weiderind Entrecôte, Weiderindfilet,
Bisonfilet, Straussenfilet, Känguru je ca. 60 g

Saucen: Tartarsauce, Kräuterquarksauce, Knoblauchsauce, Currysauce,
Redhot-Sauce, Curry-Bananensauce, Cocktailsauce, Süss-Sauer
Sauce, Cafe de Paris

Zusätzliche Sauce	2.00
--------------------------	-------------

Beilagen: Pommes Frites, Pommes Croquetten, Reis, Mischsalat	
Zusätzliche Beilage	5.00

Bier Empfehlung:	Coopers Extra Stout (AUS, dunkel)	6.90
	Cooper Sparkling Ale (AUS, hell)	6.90

Wein Empfehlung:	Cabernet Sauvignon Barossa	1dl	8.90
-------------------------	----------------------------	-----	-------------

STEAKHOUSE /Spezialitäten Woche

Grillstein Himalaya Salz

Guanako (Lama)

Das **Guanako** (*Lama guanicoe*), auch **Huanako** genannt, ist eine wildlebende Art innerhalb der Familie der Kamele. Es lebt vor allem im westlichen und südlichen Südamerika und ist die Stammform des domestizierten Lamas.

Guanako zählt zu den gesündesten und geschmackvollsten Fleischsorten der Welt. Es ist für unzählige Gerichte geeignet durch die geschmackvolle, zarte und saftige Art des Fleisches.

Die Konsistenz ist vergleichbar mit Kalbfleisch und der Geschmack ähnelt dem von Wildfleisch, jedoch mit einem weitaus geringeren Anteil an Kalorien und Cholesterin. Dank diesen aussergewöhnlichen Eigenschaften ist diese hoch qualitative Fleischart einzigartig in Geschmack, Konsistenz und Nährwert.

Guanaco

mit zwei hausgemachten Saucen auf heissem Salzstein serviert,
mit einer Beilage nach Wahl

Herkunft: Chile (Zucht)

Erhältlich ab: 25. Mai 2017
17. August 2017
solange Vorrat oder auf Vorbestellung

Guanako	ca. 200 g	46.00
	ca. 300 g	62.00

5 Köstlichkeiten	71.00
-------------------------	--------------

Weiderind Entrecôte, Weiderindfilet,
Bisonfilet, Straussenfilet, Guanako je ca. 60 g

Saucen: Tartarsauce, Kräuterquarksauce, Knoblauchsauce, Currysauce,
Redhot-Sauce, Curry-Bananensauce, Cocktailsauce, Süss-Sauer
Sauce, Cafe de Paris

Zusätzliche Sauce	2.00
--------------------------	-------------

Beilagen: Pommes Frites, Pommes Croquetten, Reis, Mischsalat	
Zusätzliche Beilage	5.00

Bier Empfehlung:	Red Brick Porter (USA, dunkel)	6.90
	Flying Dog Pale Ale (USA, hell)	6.90

Wein Empfehlung:	Cabernet Sauvignon California	49.00
-------------------------	-------------------------------	--------------

STEAKHOUSE /Spezialitäten Woche

Grillstein Himalaya Salz

Wagyu

Wagyu – Wie schmeckt das teuerste Steak der Welt?

Das wertvollste Fleisch der Welt stammt aus Japan: Original Wagyu-Rinder zeichnen sich nicht nur durch den hohen Marmorierungsgrad ihres Fleisches aus. Sie sind, verglichen mit anderen Rinderarten, wie dem Angus-Rind, von besonders großer und kräftiger Statur. Ihr Fleisch ist nicht nur cholesterinarm und nährstoffreich, sondern schmeckt auch noch herrlich aromatisch und zergeht dabei auf der Zunge.

Das Fleisch ist so weich, dass es sich mit der Gabel zerdrücken lässt», «Die Konsistenz erinnert mich an Marzipan» und «Es war zartschmelzend». Fleischliebhaber geraten bei dem Gedanken an das teuerste Fleisch der Welt ins Schwärmen.

Wagyu

mit zwei hausgemachten Saucen auf heissem Salzstein serviert,
mit einer Beilage nach Wahl

Herkunft: Chile

Erhältlich ab: 08. Juni 2017
31. August 2017
solange Vorrat oder auf Vorbestellung

Wagyu	ca. 200 g	105.00
	ca. 300 g	135.00

5 Köstlichkeiten	92.00
-------------------------	--------------

Weiderind Entrecôte, Weiderindfilet,
Bisonfilet, Straussenfilet, Wagyu je ca. 60 g

Saucen: Tartarsauce, Kräuterquarksauce, Knoblauchsauce, Currysauce,
Redhot-Sauce, Curry-Bananensauce, Cocktailsauce, Süss-Sauer
Sauce, Cafe de Paris

Zusätzliche Sauce	2.00
--------------------------	-------------

Beilagen: Pommes Frites, Pommes Croquettes, Reis, Mischsalat	
Zusätzliche Beilage	5.00

Bier Empfehlung:	London Porter (dunkel, England)	6.90
	Endo Farmhous Ale (hell, Schweiz)	6.90

Wein Empfehlung:	Cornalin AOC Montibeux	62.00
-------------------------	------------------------	--------------

STEAKHOUSE /Spezialitäten Woche

Grillstein Himalaya Salz

Zebra

Zebrafleisch ist hellrot, mit wenig Fett. Es ist sehr saftig und kann dennoch knusprig gebraten werden. Es ist allerdings wirklich nicht für jeden geeignet, denn es hat einen Eigengeschmack, der mit nichts anderem zu vergleichen ist.

Zebrafleisch war mein absoluter Favorit. Zebrafleisch schmeckt sehr saftig und zart, da das hellrote Fleisch (optisch fast wie Kalbfleisch) von ganz feinen Fettäderchen durchzogen ist. Zebrafleisch eignet sich ideal fürs Grillen. Das butterweiche Fleisch hat einen aromatischen Eigengeschmack, ähnlich wie Rind, aber doch würziger und wilder. Zebrafleisch ist Protein- und vitaminreich.

Zebra

mit zwei hausgemachten Saucen auf heissem Salzstein serviert,
mit einer Beilage nach Wahl

Herkunft: Südafrika

Erhältlich ab: 22. Juni 2017
14. September 2017
solange Vorrat oder auf Vorbestellung

Zebra	ca. 200 g	38.00
	ca. 300 g	48.00

5 Köstlichkeiten	69.00
-------------------------	--------------

Weiderind Entrecôte, Weiderindfilet,
Bisonfilet, Straussenfilet, Zebra je ca. 60 g

Saucen: Tartarsauce, Kräuterquarksauce, Knoblauchsauce, Currysauce,
Redhot-Sauce, Curry-Bananensauce, Cocktailsauce, Süss-Sauer
Sauce, Cafe de Paris

Zusätzliche Sauce	2.00
--------------------------	-------------

Beilagen: Pommes Frites, Pommes Croquetten, Reis, Mischsalat

Zusätzliche Beilage	5.00
----------------------------	-------------

Bier Empfehlung:	Castle Lager	5.90
-------------------------	--------------	-------------

Wein Empfehlung:	Haven Chardonnay Paarl (weiss)	1dl	5.90
	Haven Cabernet Sauvignon	1dl	5.80
	Glen Carlou Grand Classique	1dl	8.50