

Auf
Buchenholz
grilliert

Lassen Sie Ihr Fleisch oder Ihren Fisch **auf Buchenholz** grillieren oder werden Sie Ihr eigener Grillmeister – **HOT STONE**: Direkt vom heissen Stein essen.

eigener
Grillmeister
HOT STONE

(Bitte keine Kräuterbutter oder Öl auf den heissen Stein geben, Spritzgefahr.)

Geflügel

Pouletbrust (CH)

	200g	300g	500g
--	------	------	------

28.00	37.00	55.00
-------	-------	-------

Schwein (CH)

Steak vom Nierstück, mager

28.00	37.00	55.00
-------	-------	-------

Bisonfilet USA-Kanada *Exklusive, es het so lang's het* 69.00 110.00 155.00

Rind

Rindsfilet CH *ORIGINE*SQB* (CH) Schweizer Weiderind

59.00	84.00	120.00
-------	-------	--------

Entrecôte *ORIGINE*SQB* (CH) Schweizer Weiderind 59.00 78.00

Entrecôte (Australien, Argentinien) 42.00 55.00 74.00

Filet (Australien)/ Argentinien 49.00 65.00 105.00

Ladysteak Rindsfilet (Australien, Argentinien) *(150g)* 45.00

Kalb

Kalbssteak (CH)

45.00	59.00	95.00
-------	-------	-------

Fisch und Krustentiere

Riesenkrevetten in der Pfanne zubereitet oder **Hot Stone** 36.00 45.00 65.00

Norwegischer Lachs *(300g)* 37.00 *(600g)* 65.00

Zu den Grilladen servieren wir unsere tollen Saucen, lassen Sie sich überraschen.

Beilagen (Portion) werden separat verrechnet:

Pommes frites, Wedges	7.50	Butternudeln, Reis	6.50
Salatbowle mit Früchten	14.50	Maiskolben grilliert	7.50
		Frisches Wokgemüse	7.50

Frische Bratkartoffeln mit Bärlauch 7.50

Frische Spargeln grüne 12.50

1 Stärkebeilage nach Wahl mit Wokgemüse klein 12.50

GARSTUFEN

RARE – BLUTIG, ROH (BLEU)

MEDIUM RARE / ENGLISCH – HALB ROH (SAIGNANT)

MEDIUM – ROSA (A POINT)

MEDIUM WELL – ¾ FAST DURCH

WELL DONE – DURCH (BIENCUIT)