

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.)

	200g	300g	500g
Geflügel			
Pouletbrust (CH)	28.00	37.00	55.00
Schwein (CH)			
Steak vom Nierstück, mager	28.00	37.00	55.00
Bisonfilet USA-Kanada <i>Exklusive, es het so lang's het</i>	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 (BIEN CUIT)