

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		200g	300g	500g
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	98.00
Ladysteak Rindsfilet (Australien, Argentinien)	(150g)	45.00		
Rib Eye Steak Argentinien		49.00	65.00	98.00
Kalb				
Zartes Kalbs Rib Eye Steak (CH)		45.00	65.00	95.00
Lamm aus Australien(es het so lang's het)				
Lammnierstück (Entrecôte) <i>Ambassador</i>		44.00	61.00	88.00
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	8.50
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)