

saison

tatar und heisser stein



tatar

rinds-tatar «swiss»

rindfleisch, appenzeller single malt whisky,
zwiebel, kaper, gurke, salatsträusschen,
toast und butter

vorspeise – 100 g	18.00
hauptgang – 200 g	32.00

kalbs-tatar «mediterran»

kalbfleisch, pesto, parmesan, dörrtomate,
zwiebel, kaper, gurke, salatsträusschen,
toast und butter

vorspeise – 100 g	18.00
hauptgang – 200 g	32.00

thunfisch-tatar «japan»

thunfisch, gurke, wasabi, ingwer, sojasauce,
limette, sesam, salatsträusschen,
toast und butter

vorspeise – 100 g	18.00
hauptgang – 200 g	32.00

rauchlachs-tatar «exotik»

rauchlachs, mango, limette, passionsfrucht,
zwiebel, kaper, gurke, salatsträusschen,
toast und butter

vorspeise – 100 g	18.00
hauptgang – 200 g	32.00

tatar-trio

rindfleisch, kalbfleisch, rauchlachs,
zwiebel, kaper, gurke, salatsträusschen,
toast und butter

vorspeise – 100 g	20.00
hauptgang – 200 g	34.00

gemüse-tatar (vegi, vegan)

aubergine, dörrtomate, oliven, gurke,
zwiebel, kaper, salatsträusschen
toast und margarine

vorspeise – 100 g	16.00
hauptgang – 200 g	28.00

heisser stein

schweins-steak

200 g	30.00
300 g	38.00

rinds-entrecôte

200 g	38.00
300 g	46.00

kalbs-steak

200 g	42.00
300 g	50.00

rinds-filet

200 g	46.00
300 g	54.00

pferde-filet

200 g	38.00
300 g	46.00

hirsch-entrecôte

200 g	38.00
300 g	46.00

grill-trio (rinds-filet, pferde-filet, kalbs-steak)

210 g	44.00
300 g	52.00

wir braten das fleisch nur an und sie braten
es auf dem heissen stein nach ihrem gusto fertig.

bei wunsch nach mehr fleischgewicht melden sie
sich doch einfach bei unserem servicepersonal.

beilagen & saucen

zum fleisch servieren wir ihnen steakhouse-fries
sowie zitronenbutter, grill-sauce und
chimichurry-sauce.

andere beilagen je nach verfügbarkeit vorhanden
z.b. pommes-frites, kroketten, reis, pasta etc.

portion grillgemüse oder mischgemüse	6.50
kleiner gemischter beilagen-salat	6.50

B

deklaration der 14 allergene

- a - glutenhaltiges getreide
- b - krebstiere
- c - eier
- d - fische
- e - erdnüsse
- f - sojabohnen
- g - milch, auch laktose
- h - schalenfrüchte, nüsse
- l - sellerie
- m - senf
- n - sesam
- o - schwefeldioxid & sulfite
- p - lupinen
- r - weichtiere

für detailliertere informationen zu den oben erwähnten allergenen fragen sie bitte das servicepersonal.

bitte fragen sie unser servicepersonal, es gibt viele alternativen um spontan auf ihre allergenen essenswünsche einzugehen.

deklaration fleisch

rind: schweiz, australien* | kalb: schweiz | schwein: schweiz |
pferd: schweiz, kanada | hirsch: schweiz, österreich |
rauchlachs: norwegen | thunfisch: pazifischer ozean

* kann mit antibiotika und / oder anderen antimikrobiellen leistungsförderern erzeugt worden sein.

alle preise in chf inkl. 7,7 % mwst.



season

tatar and hot stone



tatar

beef steak tatar «swiss»

beef, appenzell single malt whisky, onion, caper, cucumber, leaf salad, toast und butter	
starter - 100 g	18.00
main course - 200 g	32.00

veal tatar «mediterranean»

veal, pesto, parmesan, dried tomato, onion, caper, cucumber, leaf salad, toast und butter	
starter - 100 g	18.00
main course - 200 g	32.00

tuna tatar «japan»

tuna, cucumber, wasabi, ginger, soya sauce lime, sesame, leaf salad, toast und butter	
starter - 100 g	18.00
main course - 200 g	32.00

smoked salmon tatar «exotic»

smoked salmon, mango, lime, passion fruit, onion, caper, cucumber, leaf salad, toast und butter	
starter - 100 g	18.00
main course - 200 g	32.00

tatar triple

beef, veal, smoked salmon, onion, caper, cucumber, leaf salad, toast und butter	
starter - 100 g	18.00
main course - 200 g	32.00

vegetable tatar (vegi, vegan)

aubergine, dried tomato, olive, cucumber, onion, caper, cucumber, leaf salad, toast und margarine	
starter - 100 g	16.00
main course - 200 g	28.00

hot stone

pork steak

200 g	30.00
300 g	38.00

beef sirlion steak

200 g	38.00
300 g	46.00

veal sirlion steak

200 g	42.00
300 g	50.00

beef filet

200 g	46.00
300 g	54.00

horse filet

200 g	38.00
300 g	46.00

stag sirlion steak

200 g	38.00
300 g	46.00

grill triple (beef filet, horse filet, veal sirloin steak)

210 g	44.00
300 g	52.00

we roast the meat only shortly and you will roast the meat on the hot stone to your own taste.

If you like more weight of meat please ask our staff.

side dishes & sauce

with the meat we will serve steakhouse-fries as well as lemon butter, grill sauce and chimichurry sauce.

other side dishes please ask our staff e.g. french fries, croquettes, rice, pasta etc.

portion grilled vegetable or vegetable	6.50
small mixed salad as side dish	6.50

B

declaration of 14 allergens

- a - cereals containing gluten
- b - crustaceans
- c - eggs
- d - fish
- e - peanuts
- f - soya
- g - milk
- h - nuts
- l - celery
- m - mustard
- n - sesame seeds
- o - sulphur dioxide
- p - lupin
- r - molluscs

for further informations to the allergens above,
please ask our staff.

please ask our staff, there are lot of alternativs to
take care on your allergy alerts.

declaration meat

beef: switzerland, australia* | veal: switzerland | pork: switzerland |
horse: switzerland, canada | stag: switzerland, austria |
smoked salmon: norway | tuna: pacific ocean

* can have been produced with antibiotics
and/or other antimicrobial preservatives.

all prices are in swiss francs incl. 7.7% vat

