

tatar

rinds-tatar «swiss wagyu»

seveler wagyu-rind, appenzeller single malt whisky, zwiebeln, kapern, essiggurken, salatsträusschen, toast und butter	
vorspeise – 90 g	19.00
hauptgang – 180 g	36.00

kalbs-tatar «toskana»

kalbfleisch, trüffel, zwiebeln, kapern, oliven, radiesli, cherrytomaten, parmesan, rucola, toast und butter	
vorspeise – 100g	18.00
hauptgang – 200g	34.00

thunfisch-tatar «asia»

thunfisch, limette, sesam, gurken, wasabi avocado-crème, thai salat mit grüner papaya, karotten, koriander, chili, erdnüssen, toast und butter	
vorspeise – 100 g	18.00
hauptgang – 200 g	34.00

rauchlachs-tatar «exotik»

rauchlachs, limetten, passionsfruchtsauce, zwiebeln, kapern, essiggurken, salatsträusschen, toast und butter	
vorspeise – 100 g	18.00
hauptgang – 200 g	34.00

tatar-duo «surf & turf»

seveler wagyu-rind, rauchlachs, zwiebeln, kapern, essiggurken, limetten, passionsfruchtsauce, salatsträusschen, toast und butter	
vorspeise – 100 g	22.00
hauptgang – 200 g	36.00

grillgemüse-tatar (vegan)

auberginen, getrocknete tomaten, zucchini, peperoni, kräuter, knoblauch, zwiebeln, kapern, salatsträusschen, toast und margarine	
vorspeise – 100g	16.00
hauptgang – 200g	30.00

heisser stein

schweins-steak

200 g	30.00
300 g	38.00

rinds-entrecôte

200 g	42.00
300 g	52.00

kalbs-steak

200 g	48.00
300 g	58.00

rinds-filet

200 g	48.00
300 g	58.00

hirsch-entrecôte

200 g	42.00
300 g	52.00

grill-trio

(rinds-filet, hirsch-entrecôte, kalbs-steak)	
210 g	48.00
300 g	58.00

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 ostschweizer
frites sowie kräuterbutter, 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 beilagensalat	6.50