

VORSPEISE

BISON BEEF BALLS 5 STÜCK, MIT STEINPILZEN UND THYMIAN-MAYONNAISE	15
GIESSEN-WÜRSTLI VOM RIND UND SCHWEIN	18
GARLIC PRAWNS	19

★
KALBSZUNGEN-
VARIATION

Kalbszunge, dünn geschnitten und
grilliert, mit frischer Salsa Verde

18

KÜRBIS-CARPACCIO

mit sautierten Pilzen und Himbeeren

23

GERÄUCHERTES RINDSTATAR

mit Apfel und Zitronenperlen

25 / 41

SAISONSALAT

Lattich vom Grill mit saisonalen Zutaten,
serviet mit Balsamico oder
Honig-Senf-Dressing

16

MEERESFRÜCHTESALAT

mit Sellerie und Trauben

23 / 36

HAUSGEMACHTE PASTA SPEZIALITÄTEN

★ SAISONALE RAVIOLI	25 / 37
an Salbeibutter	
HAUSGEMACHTE SPAGHETTI VOM GRILL	25 / 38
mit Zitronensauce ,Trüffel und Steinpilzen	
GIESSEN-LASAGNE	25 / 36
ein einzigartiges Giessen Rezept mit regionalen Zutaten	

FISCH & VEGETARISCH

SEEZUNGE	58
mit frischen Kräutern, begleitet von einem feinen Champagner Risotto	
STEINBUTTFILET IM OFEN GEBACKEN	45
mit Kartoffeln, Oliven und Kapern, verfeinert mit Weissweinsauce	
GRATINIERTER BLUMENKOHLE	25 / 36
mit Crème fraîche, Chimichurri-Dip und Mandelraspeln	

FLEISCHAUSWAHL

LEGENDÄRES STEAK ★	52 / 110
Entrecôte auf der heissen Platte, mit Kräuterbutter und Café de Paris	
SWISS RIBEYE-S BLACK ANGUS	79
60 Tage dry-aged, 250 g	
RIBEYE-STEAK	62 / 78
erhältlich als Ladies Cut (200g) oder Gentlemen Cut (300g)	
KANSAS CITY STRIP	120
60 Tage dry-aged, 600 g	
BISTECCA FIORENTINA	160
ca. 1.2 kg	
PATA NEGRA PLUMA	45
250g	
SPARERIBS VOM KALB	38
RINDSFILET	58 / 69
erhältlich als Ladies Cut (150g) oder Gentlemen Cut (200g),	
FILET WELLINGTON ★	65
Rinderfilet, umhüllt von Blätterteig, gefüllt mit Pilzen, Schinken und Spinat	
FILETTO AL ROSSINI ★	69
Rindsfilet auf gebratener Gänseleber, verfeinert mit Trüffelfjus und serviert mit Blattspinat	
Jedes Gericht wird serviert mit einer Beilage und einer Sauce nach Wahl	

BEILAGEN & SAUCEN

COWBOY-KRAPFEN
POMMES ALLUMETTES
RISOTTO AL PARMIGIANO
OFENGEMÜSE

SAUCEN · Chimichuri, Sauce des Hauses , Cognac-Rahmsauce,
Portwein-Jus

GRADSTUFEN

· RARE / BLEU
45-49°C, das Fleisch bleibt innen rot und roh.
· MEDIUM RARE / SAIGNANT
50-53°C, innen zart rosa, aussen mit knuspriger Kruste – der Klassiker für Steaks.
· MEDIUM / À POINT
54-56°C, rosa im Kern und halb durchgebraten.
· MEDIUM WELL / CUIT À POINT PLUS
57-60°C, fast komplett durchgebraten, mit dunkler Kruste.
· WELL DONE / BIEN CUIT
61-70°C, komplett durchgebraten bis zum Kern, fester Biss.

DESSERT

ANTHONY'S TIRAMISU	15
SCHOKO-KÜCHLEIN	18
mit flüssigem Kern	
MERINGUE	15
mit frischen Waldbeeren-Vanilleglace	
LA BOMBA AL LIMONE	3
pro Stück	
AFFOGATO	8
Espresso trifft auf Vanilleglace	
TORTA DEL GIORNO	15
mit Vanilleglace	
GLACE & SORBET	5
GLACE · Vanille, Zimt	
SORBET · Passionsfrucht, Zitrone	

★ Spezialität des Hauses

Mit Leidenschaft für guten Geschmack
Wir legen grossen Wert auf sorgfältig ausgewählte Zutaten, Qualität und eine liebevolle Zubereitung. Viele unserer Speisen werden hausgemacht und mit viel Leidenschaft für Sie
zubereitet. Bei Fragen zu Zutaten oder Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden gerne.
Wir wünschen Ihnen einen genussvollen Aufenthalt und guten Appetit!