

VORSPEISEN

Caprese € 8,50
 Büffelmozzarella/Tomate/Basilikum/Olivenöl

Arosa Tapas € 13,80
 Cremesuppe von Pastinaken
 Melonenkugeln/Parmaschinken
 Gratiniertes Ziegenkäse/gegrilltes Gemüse

SUPPEN

Essenz von Steinpilzen € 6,90
 Kräuterroulade

Cremesuppe von der Pastinake € 7,20
 Mini Frühlingsrolle

VEGETARISCH

Risotto von Wald- und Wiesenpilzen € 11,90
 Feldsalat

Grillgemüse € 10,90
 Kräuter/Pesto/Ziegenkäse

Frischkäsetortellini € 12,90
 Babyspinat/Kirschtomaten/Parmesan

SALATE

Beilagensalat € 3,40

Tomatensalat € 4,50
 Schafskäse/Zwiebeln

Classischer Caesar's Salad € 8,20
 Romanosalat/Parmesan/Croûtons/Sardellen

als Vorspeisensalat € 5,90

wahlweise mit:

Riesengarnelen in Kräuterbutter á € 2,80

Marinierte Maispouardenstreifen € 4,70

BURGER

Schweizer-Burger (200g) € 15,90
 Angus Beef Patty/Emmentaler Käse/
 krosser Speck/Schmorzwiebeln/
 gegrillte Tomate/Pommes frites

Premium Classic Beef Burger (200g) € 14,70
 Angus Beef Patty/unsere Burgersauce/
 Tomate/marinierte Zwiebeln/Pommes frites

Italian Burger (200g) € 14,90
 Hähnchenbrust/Ciabattabrötchen /
 Tomate/Mozzarella/Rucola/Pommes frites

Veggie Burger (125g) € 11,90
 Falafel Patty mit Karotte/unsere Burgersauce /
 Tomate/marinierte Zwiebeln/Pommes frites

GRAIN FED (GETREIDEFÜTTERUNG)

Die Rinder wachsen ca. 20-22 Monate unbeeinflusst in natürlicher Umgebung auf. Drei Monate vor der Schlachtung wird hochwertiges Getreide zugefüttert. Aufgrund der besonderen Mast zeichnet sich dieses Fleisch durch einen außergewöhnlich guten Geschmack, eine sehr feine Marmorierung und Zartheit aus.

STEAKS

01 Rumpsteak mit typischem Fettrand
 Kräuterbutter/Paprika-ZucchiniGemüse/
 Bratkartoffeln
200g € 24,40
300g € 32,10

02 Hüftsteak aus der Keule
 Schmorzwiebeln/Spitzkohl/Bratkartoffeln
200g € 18,90
300g € 24,90

03 Filetsteak, das wertvollste Stück des Rindes
 Portweinjus/grüne Bohnen/Gratinkartoffeln
200g € 30,90
250g € 36,10

03 Chateaubriand für 2 Personen
 doppeltes Filetsteak
 Rotweinjus/Maiskolben/Bratkartoffeln
500g € 58,00

04 Rib Eye Steak*
 aus dem Kern der Hochrippe, mit Fettauge
 Knoblauchbutter/sautierte Champignons/
 Ofenkartoffel mit Sour cream
250g € 30,40
350g € 38,70

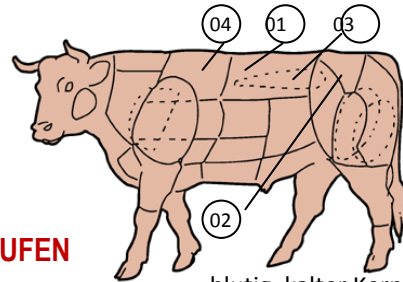
T-Bone Steak
 aus Roastbeef und Filet geschnitten, stark marmorisiert
 Knoblauchbutter/Maiskolben/
 Süßkartoffel-Pommes frites
350-400g € 39,90

Surf'n Turf
 Filetsteak (180g)/2 Riesengarnelen
 Portweinjus/grüne Bohnen/Rosmarinkartoffeln
€ 33,20

Manchmal muss es 800°C sein.....

Wir Beefen

Grillen ist toll – aber beefen setzt dem Fleisch die Krone auf!
 Fleischzubereitung mit dem Beefer setzt neue Maßstäbe – das
 Fleisch wird
 nicht wie beim konventionellen Grillen über längere Zeit bei 400°C
 gegart –
 der Beefer karamellisiert die Außenhaut bei 800°C in Sekunden!
 Die extrem hohen Temperaturen lassen eine einzigartige
 knusprige Kruste entstehen.
 Das Ergebnis ist eine unglaubliche Geschmacksexplosion!



GARSTUFEN

rare blutig, kalter Kern
 (ca. 45°C Kerntemperatur)

Medium rare leicht blutig, warmer Kern
 (ca. 50°C Kerntemperatur)

Medium rosa, warmer Kern
 (56°C Kerntemperatur)

Well done durchgebraten, grau
 (65°C Kerntemperatur)

Bitte nennen Sie bei Ihrer Bestellung Ihre Wunschgarstufe!

Wählen Sie Ihre Sauce/Butter zusätzlich

€ 2,00 pro zusätzlicher Sauce/Butter

Butter Kräuterbutter
 Tomaten-Basilikumbutter
 Knoblauchbutter

Warme Sauce Pfefferrahmsauce
 Rotweinjus
 Portwein-Schalotten-Jus

Wählen Sie Ihre Beilagen

€ 3,00 pro zusätzlicher Beilage

Pommes frites
 Süßkartoffel-Pommes frites
 Ofenkartoffel mit Sour cream
 Bratkartoffeln
 Selleriepüree
 Süßkartoffelpüree
 Sautierte Champignons mit Kräutern
 Grüne Bohnen

DESSERT

Weißes Schokoladentörtchen € 7,90
 Amarenakirschen

Pomeloparfait € 7,20
 Preiselbeerkompott/Minzkrokant