

GEORGE

BAR & GRILL

„Ask not what you can do for your country.
Ask what's for lunch.“ Orson Welles



VORSPEISEN

Lachstatar Avocado, Creme fraîche, Pumpernickel	21
Marinierter Hering Kartoffel, Apfel, gepickelte Zwiebel, Brioche	23
Rindstatar «Black Angus» Eigelb, Toast	28/38
Rindscarpaccio «Black Angus» Rucola, Pinienkerne, Balsamico, Olivenöl, Parmesan	26/36
Randen-Carpaccio marinierte Bittersalate, Birne, Blaues Wunder	18
für 2 Personen:	
Vorspeisenvariation «Surf and Turf»	95

SUPPE

Bärlauchsuppe Serrano-Schinken-Flûte	19
Spargel-Apfel-Suppe Tempura-Apfelring	16

AUSTERN

Wir verwenden täglich frisch gelieferte Austern aus Frankreich.

6 Stück	33
12 Stück	60

SALATE

Bunter Blattsalat Dressing nach Wahl	12
Eisberg-Wedge «The Classic» Blue Cheese, Tomaten, Croutons, Schnittlauch	14
Caesar Salad gebratene Crevetten, Croutons, Sardellen, Parmesan	22
Salat GEORGE Blattsalat, Hausdressing, Grillgemüse, gebratene Pilze	18/28
Salat GEORGE mit Rindsfiletstreifen serviert	26/38

VEGETARISCH

Kartoffel-Gemüse-Soufflé glasiertes Frühlingsgemüse, Wasabi-Kräuter-Creme	26
Ziegenkäsetarte Portweinzwiebeln, Yuzu-Espuma, Wildkräutersalat	26

FLEISCH

Wir arbeiten mit Englischen Garstufen:

rare	medium rare	medium	medium well	well done
39-43°	44-48°	48-53°	55-58°	65°

Tenderloin 180gr /250gr	49/66
Rib Eye 300gr	58
Striploin (Entrecôte) 300gr	58
BBQ-Short Ribs circa 600-800gr	42
Niedergegartes Flat Iron Steak circa 200gr wir servieren das Flat Iron Steak ab Garstufe medium	42
T-Bone vom Lamm circa 300gr	54
Special Cuts (für 2 Personen, solange Vorrat):	
Bone in Rib Eye circa 600gr	100
Bone in Striploin circa 500gr	88
T- Bone circa 600gr	120
Porterhouse circa 1000gr	180
Alle «Cuts» sind erhältlich	
als Surf & Turf mit einer Riesencrevette	18
oder mit gebratener Foie Gras	14

GEFLÜGEL

Knusprig grillierte Entenbrust circa 300-400gr	54
------------------------------------------------	----

FISCH

Wir verwenden täglich frisch gelieferten Fisch und Krustentiere,
bitte fragen Sie den Service nach der Verfügbarkeit.

Filets vom Loup de mer	44
Steak vom Geldflossen-Thunfisch (nachhaltig gefischt)	42
Riesencrevetten	54

Sämtliche Fleisch- und Fischgerichte können beliebig
mit Saucen, Beilagen und Gemüse kombiniert werden.

SAUCEN

Sauce béarnaise, Portwein-Jus, Pfefferrahmsauce,
Kräuterbutter, Chimichurri, Bärlauchaioli, BBQ-Sauce

eine Sauce inbegriffen
jede weitere 3

BEILAGEN

Pommes frites, getrüffelte Pommes frites mit Parmesan,
getrüffeltes Selleriepüree, cremige Bärlauchpolenta,
neue Kartoffeln mit Frühlingszwiebeln je 7

GEMÜSE

Rahmspinat mit Bluecheese überbacken, Flower Sprouts,
grillierte Zucchetti mit Chili, Kohlrabi-Radieschen-Gemüse,
gelbes Steckrübenpüree mit Kerbel je 7

DESSERT

American Cheesecake	12
Stachelbeerkompott	
Lauwarmer Valrhona Brownie	12
Joghurtglacé	
Weisses Schokoladen-Basilikumousse	12
Erdbeeren	
Rhabarber-Tiramisù	8
Glacés	je 5
Vanille, Schokolade-Rum, Pistazie, Haselnuss, Joghurt	
Sorbets	je 5
Zitrone, Mango	

KÄSE

Variation aus Schweizer Käsesorten	18
Früchtebrot, Trauben, Baumnüsse	



SUNDAY ROAST



Immer sonntags ab 16.00 Uhr lade ich euch
zum traditionellen «Sunday Roast» ein.

Wir sehen uns.



Randen-Carpaccio mit marinierten Bittersalaten,
Birne und Blaues Wunder

oder

Lachstatar mit Avocado, Creme fraîche und Pumpernickel

oder

Spargel-Apfelsuppe mit Tempura-Apfelring

GEORGE's Sunday Roast

Roastbeef (150gr.) vom Wagen
serviert mit neuen Kartoffeln mit Frühlingszwiebeln, Flower Sprouts
und Ihrer Wahl zwischen Sauce Béarnaise oder Kräuterbutter

Lauwarmer Valrhona Brownie mit Joghurtglacé

oder

American Cheesecake mit Stachelbeerkompott

3 Gänge 65.00

je weitere 50gr Fleisch 10.00

ALLERGENE

Bei Fragen zu Allergenen in unserem Angebot geben wir Ihnen gerne Auskunft.

HERKUNFTSDEKLARATION

Die Schweiz verfügt über das strengste Tierschutzgesetz Europas, welches gentechnisch verändertes Futter, Hormone und Antibiotika zur Leistungsförderung oder Förderung der Zartheit des Produktes verbietet.

Hauptlieferanten Fleisch:
Holzen Fleisch, Ennetbürgen
Metzgerei Angst, Zürich
Metzgerei Künzli, Zürich

Fleisch:
Rind, Schwein, Lamm: Schweiz

Geflügel:
Ente: Frankreich; Foie gras: Ungarn

Fisch/Meeresfrüchte:
Loup de Mer: Griechenland; Hering: FA027 (Nordostatlantik);
Thunfisch: FA071 (Westlicher Pazifischer Ozean);
Lachs: Schottland; Pulpo: FA037 (Schwarzes Meer);
Crevetten: Vietnam; Austern: Frankreich

**ALLE PREISE VERSTEHEN SICH IN SCHWEIZER FRANKEN
INKLUSIVE 7.7% MEHRWERTSTEUER.**