

M E N U



STEAKHOUSE & TAPAS BAR

KALTE TAPAS

<i>Aioli / Kalte Knoblauchcrème / Brot</i>	7.5
<i>Oliven mariniert mit Limette</i>	8.5
<i>Marinierte Ziegenkäse mit Estragon / Granatapfel</i>	9.5
<i>Spanischer Manchego Käse nature, Baumnüssen & Trauben</i>	12.5
<i>Katalanisches Tomaten- Knoblauch Brot</i>	12
<i>Bruschetta / Guacamole / Oliven</i>	12
<i>Simple Trio / Fladenbrot / Hummus / Granatapfel / Chimichurri</i>	14
<i>Serrano Schinken / Knoblauchbruschetta</i>	16.5
<i>Bresaola / frittierte Kapern</i>	16.5

WARME TAPAS

<i>Frittierte Avocados / Aioli & Limette</i>	12
<i>Pimientos de Padrón / Meersalz</i>	10
<i>Champignons mit Knoblauch und Petersilie</i>	10.5
<i>Datteln im Speckmantel</i>	10.5
<i>Pulpo vom Grill / Knoblauch / Petersilie</i>	16.5
<i>Serranoschinkenkroketten (Hausgemacht)</i>	12.5
<i>Riesencrevetten mit Chili / Knoblauch / Sherry / Petersilie</i>	15.5
<i>Bruschetta / Rindsfiletstreifen & Chimichurri</i>	23
<i>Albóndigas / Rindfleischbällchen / Tomatensauce / scharf (Hausgemacht)</i>	12.5
<i>Patatas Bravas mit Aioli und Salsa</i>	9.5
<i>Muscheln in Knoblauch Jus-Weisswein / Kräutern</i>	15
<i>Chorizo Picante</i>	8
<i>Pulpo vom Grill auf lauwarmem Orangenhummus / Granatapfel</i>	19,5
<i>Vegi-Quinoa-Gemüse-Kroketten / Pikanter- Tomatendip / Aioli Crème</i>	12.5

VORSPEISE

- SIMPLE SALAT** *Blattsalat / Orangen / Granatapfel / Baumnüsse / Hausdressing* 13
- PULPO SALAT** *mit Frischen Kräuter- Rote Zwiebeln / Rucola / Datteltomaten* 19
- BURRATA** *auf Wunsch Serrano Schinken +10.5* 17
Burrata Mozzarella mit Datteltomaten / Rucola / roten Zwiebeln / Basilikum

ANTIPASTI

- TOMATENSUPPE** (Hausgemacht) 13
Mit Basilikum
- RINDSTATAR** auf Wunsch mit Cafe de Paris + 4 25/35
Mit Toast oder Haus Brot, und mariniertes Gemüse
- RINDSFILET-CARPACCIO** 26/36
Mit Oliven / Artischocken / Parmesan / Balsamico
- SIMPLE PLATTE** 24/39
Serranoschinken / Chorizo / Manchego / Bresaula / Crevetten / Grillgemüse / Pimientos del Padron / Oliven / rote Zwiebeln

PASTA & VEGETARISCH

- SPAGHETTI ALLA CHITARRA** 36/33/33
Wahlweise: mit Rindsfiletstreifen / Pouletfilet / Crevetten / Muscheln 33
Mit Zwiebeln / Knoblauch / Kräutern / Datteltomaten / Peperoncini
- RISOTTO GIARDINO**
Weissweinsrisotto, mediterranes Gemüse vom Grill 28
Wahlweise mit Crevetten / Rindsfiletstreifen-Chimichuri 36/39

A LA MINUTE»FÜR SIE GRILLIERT

Serviert mit Grillgemüse

- FISCH** 39
Doradenfilet / Datteltomaten / Avocado / Frühlingszwiebel / Kräutern
- CREVETTEN AGLI OLIO** 39
Knoblauch / Peperoncini / Kräuter

BEEF OJO DE AGUA vom HOLZKOHLEGRILL

Mendoza, Argentinien, Dieter Meier -Aberdeen Angus-Bio

	200g	250g	300g	400g	500g
Filet	55	67	77	97	115
Entrecôte	44	55	65	78	90
Hohrücken	44	55	65	78	90

Trio Beef 69
300g F/E/H – OJO DE AGUA

CHATEAUBRIAND – Rindsfilet 500g 2P oder 4P 1kg auf 2 Service 108
Serviert mit 3 Beilagen nach Wahl & 3 Sauce
Cognac Pfeffer I Béarnaise I Chimichurri

SIMPLE-BURGER mit Cheddar Käse 29
Rindsburger 200g medium grilliert BBQ- Sauce dazu Pommes Allumettes

ILIR'S BURGER – Ciabatta Brot 45
*Hohrücken 140g mit Appenzeller Käse/ Rucola /Avocado / BBQ-Chimichurri-Sauce
Pommes Allumettes mit Trüffel- Öl*

CAFÉ DE PARIS-SIMPLE -OJO DE AGUA 68/78
*Entrecôte- Tagliata (250g oder 300g) mit unserer Hausbutter
dazu Pommes Allumettes*

SIMPLE VEGI BURGER, 27
Quinoa / Gemüse / Knoblauch / Käse / Zwiebeln / dazu Pommes Allumettes

BEILAGEN 7
*Weissweinsrisotto auf Wunsch mit Safran 4
Grillgemüse mit Kräutern
Spinat / Knoblauch / Zwiebeln
Pommes Allumettes auf Wunsch mit Trüffel 4
Grillierte Avocado / Meersalz*

GARSTUFEN

<i>Blutig</i>	<i>Rare</i>
<i>innerer kern roh</i>	<i>Medium rare</i>
<i>½ gebraten</i>	<i>Medium</i>
<i>¾ gebraten</i>	<i>Medium wel</i>

HAUSGEMACHT

DESSERT

<i>Crema Catalana</i>	13
<i>Warme Schokoladenküchlein, Vanilleglace(12min)</i>	16
<i>Himbeer-Tiramisu</i>	13
<i>Colonel, mit Vodka / Vieille Prune</i>	15
<i>Gerührter Eiskaffee</i>	14
<i>Coup Baileys, vanille-Mocca + Rahm</i>	14
<i>Käseteller mit Honig</i>	15

GLACE

<i>Vanille / Schokolade / Mocca / Zitrone / Zwetschge / Mango</i>	5
---	---

KINDERKARTE

*Feine Speisen für unsere
kleinen Gäste*

<i>Tomatensuppe oder Grüner Salat</i>	8
---	---

<i>Spaghetti Tomatensauce</i>	16
-------------------------------	----

Chicken-Nuggets, Pommes Allumettes 18.5
Hausgemacht

GLACE 4.5

Vanille

Schokolade

Mango

Zitrone

Champagner & Prosecco & Weine im Offenausschank

Champagner & Prosecco 1dl

Champagne Deutz Brut Classic Chardonnay Pinot Noir Pinot Meunier Frankreich	16
Prosecco Zonin Weiss & Rose Venetien Casa del Vino	9

Weisswein 1dl

Verdejo José Periente Spanien	9.5
Sauvignon Blanc José Periente	9.5

Rosewein 1dl

Nobler Rosé (Pinot Noir Nadine Saxer Neftenbach)	9
--	---

Rotwein 1dl

Puro Malbec Dieter Meier Mendoza	10
Carmelo Rodero Roble Tempranillo Cabernet Sauvignon Spanien	9.5
Barahonda Summum 100% Monastrell Yecla-Spanien	12.5

HERKUNFT DER PRODUKTE

Rind	Argentinien, Ojo de Agua, Dieter Meier
Kalb	Schweiz
Geflügel	Schweiz
Lamm	Australien
Schwein	Schweiz
Crevetten	Vietnam

UNSERE PARTNER

Rind	Ojo de Agua, Argentinien, Dieter Meier
Kalb / Rind	Metzgerei Ziegler & Arnold Metzgerei
Geflügel & Schwein	Metzgerei Ziegler Zürich/Bianchi Zürich
Fisch	Bianchi Zürich

WEINE

Casa del Vino Zürich
Gastrovin Dübendorf
Vergani Zürich

Legende der Allergenen Stoffe

A	glutenhaltiges	F	Sojabohnen	N	Sesam
B	Krebstiere	G	Milch (Laktose)	O	Schwefeldioxid/Sulfite
E	Eier	H	Schalenfrüchte	P	Lupinen/Hülsenfrüchte
D	Fische	L	Sellerie	R	Weichtiere
E	Erdnüsse	M	Senf		

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne

Deklaration: Fisch: EU Crevetten: VN Rind: AG & CH Schwein: CH
Poulet: CH