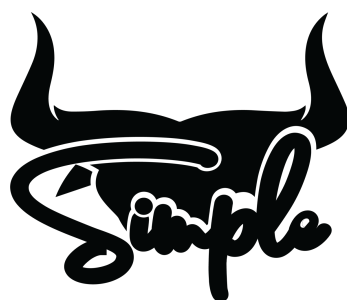


M E N U



STEAKHOUSE & TAPAS BAR

KALTE TAPAS *als Hauptgang 3-4 Tapas p.P nach Wahl*

<i>Aioli / Kalte Knoblauchcrème / Brot</i>	9
<i>Oliven mariniert mit Limette</i>	9.5
<i>Marinierte Ziegenkäse mit Estragon / Granatapfel</i>	10.5
<i>Spanischer Queso Manchego / Baumnüssen & Trauben</i>	13.5
<i>Bruschetta / Tomaten- Knoblauch / Petersilie</i>	12.5
<i>Bruschetta / Guacamole / Oliven</i>	12.5
<i>Serrano Schinken / Knoblauchbrot / Pimientos</i>	18.5
<i>Pikante Paprikasalami / Knoblauchbrot / Oliven</i>	12.5
<i>Hummus / Granatapfel / Avocado / Fladenbrot</i>	12.5

WARME TAPAS

<i>Frittierte Avocados / Aioli & Limette</i>	12.5
<i>Pimientos de Padrón / Meersalz</i>	12.5
<i>Champignons mit Knoblauch / Petersilie</i>	12.5
<i>Datteln im Speckmantel</i>	12.5
<i>Pulpo vom Grill / Knoblauch / Petersilie</i>	16.5
<i>Serranoschinkenkroketten (Hausgemacht)</i>	12.5
<i>Crevetten mit Chili / Knoblauch / Sherry / Petersilie</i>	16.5
<i>Bruschetta / Rindsfiletstreifen & Chimichurri</i>	24
<i>Albóndigas / Rindfleischbällchen / Tomatensauce / scharf (HG)</i>	12.5
<i>Patatas Bravas mit Aioli und Salsa</i>	11.5
<i>Muscheln in Knoblauch Jus- Weisswein / Kräutern</i>	15.5
<i>Chorizo Picante</i>	9
<i>Simple Chicken Sticks / BBQ Sauce (Hausgemacht)</i>	14.5

HAUSGEMACHT

DESSERT

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

GLACE

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

KINDERKARTE

*Feine Speisen für unsere
kleinen Gäste*

<i>Tomatensuppe oder Grüner Salat</i>	9
---	---

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

<i>Chicken-Nuggets Pommes Allumettes</i>	18
<i>Hausgemacht</i>	

GLACE 5

Vanille

Schokolade

Champagner & Prosecco & Weine im Offenausschank

Champagner & Prosecco 1dl

Champagne Deutz Brut Classic I Chardonnay I Pinot Noir I Pinot Meunier I Frankreich	16
Prosecco I Zonin I Rose oder Cava Villa Conchi Brut Selecciôn I Spanien	9.5 I 10

Weisswein 1dl

Verdejo I José Periente I Spanien	9.5
Sauvignon Blanc I Nadine Saxer Neftenbach	9.5

Rosewein 1dl

Nobler Rosé (Pinot Noir I Nadine Saxer I Neftenbach	9.5
---	-----

* aus der Weintheke*

Rotwein 1dl *alle weine ab 5dl bestellbar*

Puro Malbec I Dieter Meier I Mendoza	10
Finca Antigua Crianza I Tempranillo I Spanien	9
Carmelo Rodero Roble I Tempranillo I Cabernet Sauvignon I Spanien	9.5

VORSPEISE

SIMPLE SALAT *Blattsalat / Mango / Granatapfel / Baumnüsse / Hausdressing* 13

PULPO SALAT *mit Frischen Kräuter-rote Zwiebeln- Rucola- Oliven -Cherrytomaten* 24

BURRATA-CHIMICHURRI 19
Burrata Mozzarella mit Cherry Tomaten / Rucola / rote Zwiebeln

ANTIPASTI

TOMATENSUPPE <i>(Hausgemacht)</i> <i>Mit Basilikum</i>	13
RINDSTATAR <i>Klassisch / mit unserer würzigen Hausmischung / Toast</i>	26/36
RINDSFILET-CARPACCIO <i>Mit Oliven / Granatapfel / Parmesan / Rucola</i>	27/37

PASTA & VEGETARISCH

SPAGHETTI ALLA CHITARRA 37/36/36

***Wahlweise:** mit Rindsfiletstreifen / Poulet / Crevetten
Mit Zwiebeln / Knoblauch / Kräutern / Cherry Tomaten / Peperoncini*

RISOTTO GIARDINO auf Wunsch – Safran +5 28
***Wahlweise** mit Crevetten **oder** Rindsfiletstreifen-Safran-Chimichuri* 37/39

À LA MINUTE»FÜR SIE GRILLIERT

Serviert mit Grillgemüse

FISCH 40
Loup de mer / Cherry Tomaten / Kapern / Oliven / Kräutern

BEEF OJO DE AGUA vom HOLZKOHLEGRILL

Argentinien, Dieter Meier -Aberdeen- Angus

	200g	250g	300g	400g	500g
Filet	54	65	74	94	115
Entrecôte	43	55	65	75	90
Hohrücken	43	55	65	75	90

Trio Beef

300g 67

CHATEAUBRIAND – Rindsfilet 500g 2P auf 2 Service p.P 88
Serviert mit Pommes Allumettes & Grillgemüse & 3 Saucen
Cognac Pfeffer I Béarnaise I Chimichurrisauce

SIMPLE-BURGER mit Cheddar Käse (**Hausgemacht**) 30
Rindsburger 180g BBQ- Sauce dazu Pommes Allumettes

ILIR'S BURGER – Ciabatta Brot 48
Hohrücken 140g mit Appenzeller Käse Rucola Avocado BBQ-Chimichurri-Sauce
Pommes Allumettes mit Trüffel- Öl

CAFÉ DE PARIS-SIMPLE -OJO DE AGUA 66/76
Entrecôte-Tagliata (250g oder 300g) mit unserer Hausbutter
dazu Pommes Allumettes

RINDSFILETMEDAILLONS 160g CRANBERRY 59
Cognac Pfeffersauce & Safran Risotto

POULETBRUST CAFÉ DE PARIS-PIKANT 38
Tagliata mit unserem Hausbutter dazu Pommes Allumettes

BEILAGEN / SAUCEN ; Cognac Pfeffer oder Cafe de Paris 8/6
Weissweinrisotto auf Wunsch mit Safran+ 6
Grillgemüse mit Kräutern
Spinat Knoblauch Zwiebeln
Pommes Allumettes auf Wunsch mit Trüffel-Öl+ 5
Grillierte Avocado Meersalz
Patatas Bravas mit Kräutern & Meersalz

GARSTUFEN

Blutig
innerer kern roh

DONENESS

Rare
Medium rare

½ gebraten
¾ gebraten

Medium
Medium well

HERKUNFT DER PRODUKT

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

UNSERE PARTNER

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

WEINE

Casa del Vino Zürich
Globalwine AG

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

**Deklaration: Fisch: EU Crevetten: VN Rind: ARG & CH Schwein: CH
Poulet: CH**