Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Service-Mitarbeiter.
Alle Preise inkl. MwSt

STEAK HOUSE CHEVRINA

SOMMER 2019

BROTSERVICE: Verschiedene Brote mit Olivenöl, Butter und Kräuterfrischkäse

VORSPEISEN

Gemischter Blattsalat
Salatsaucen: Französisch/ Italienisch/House-Dressing
CHF 10.50

Avocado Chevrina Art
Regionaler Ziegenkäse / Rucola Zwergtomaten Chutney Baumnuss-Dressing
CHF 14.00

Caesar Salad
Herz von Lattich / Caesar Dressing / Speck / Parmesan / Croûtons
CHF 16.00

Empanada
gefüllt mit rassigem Rindfleisch
CHF 12.00

Empanada
gefüllt mit Ziegenkäse und Rucola
CHF 12.00

Gekühlte zweifarbige Peperonisuppe
gelbe Peperoni / Balsamico Kaviar / rote Peperoni / Tequila /geröstete Pinienkerne
CHF 14.00

BEILAGEN

- Baked Potatoes mit Sauerrahmdip
- Risotto
- Süsskartoffeln Pommes Frites
- Pommes Allumettes
- Glasierter Maniok
- Blattspinat

SAUCEN

- BBQ Sauce
- Curry-Dip
- Café de Paris
- Knoblauch-Kräuterbutter

HAUPTSPEISEN

Inkl. 1 Beilage & 1 Sauce pro Person

New York Striplion (US Beef 260g)		CHF 58.00
Ribeye Steak (US Beef 300g/400 g)	CHF 58.00	CHF 69.00
Rindsfilet (CH 150g/250 g)	CHF 35.00	CHF 49.00
Alpschwein-Kotelette (300 g)		CHF 34.00
Chevrina Spiess (220g) Rind / Pilze / Gemüse		CHF 32.00
Rinder Ribs (300 g)		CHF 28.00
Picanha (Rindfleisch "Huftdeckel")		CHF 32.00
Entrecôte (350 g)		CHF 58.00
Grilliertes Gemüse am Spiess		CHF 24.00

FLEISCHSTÜCKE FÜR 2 PERS

Tomahawk Steak (US Beef per 100 g)	CHF 15.00
Rind - Kotelette von Dry Aged (CH per 100 g)	CHF 11.00
T-Bone-Steak Dry Aged (CH per 100 g)	CHF 16.00

ANGABEN HERKUNFT FLEISCH - **Fleisch:** Schweiz, Irland, USA, **Wild:** Schweiz, **Fisch:** Schweiz

STEAK HOUSE
CHEVRINA