

Steakhouse

- | | | |
|---|-------|-------|
| - Schweizer Pouletbrust | 220 g | 20.-- |
| - Schweizer Schweinskotelette ca. | 260 g | 19.-- |
| - Schweizer Schweinssteak | 220 g | 18.-- |
| - Schweizer SQB Rinds Rib-Eye Steak | 250 g | 32.-- |
| | 350 g | 39.-- |
| | 450 g | 46.-- |
| <i>Zartes Steak vom Hohrücken mit dem traditionellen Fettauge</i> | | |
| - Schweizer SQB Rindsentrecôte | 200 g | 27.-- |
| <i>Das besonders zarte „Swiss Quality Beef“</i> | 300 g | 35.-- |
| | 400 g | 42.-- |
| - Schweizer Rindsfiletmedaillons | 200 g | 35.-- |
| | 300 g | 45.-- |
| - Schweizer Rinds T-Bone Steak ca. | 400 g | 41.-- |
| <i>Entrecôte und Filet am Knochen</i> | | |

!!! Üse Hit!!!

Surf & Turf

*Zartes SQB Rindsentrecôte mit hausgemachter Kräuterbutter
und gebratenen Black Tiger Garnelen*

Small	(200g / 6 Stück)	33.50
Medium	(300g / 9 Stück)	44.50
Large	(400g / 12 Stück)	56.--

Steakhouse

- US Pferdeentrecôte	200 g	27.--
	300 g	35.--
	400 g	42.--
- Schweizer Kalbsteak	200 g	30.--
	300 g	39.--
- Schweizer Hirschkoteletten	240 g	26.--

Saucenauswahl:

- Hausgemachte Kräuterbutter
 - Pikante Teufelsbutter
 - Knoblauchbutter
- Madagaskar Pfeffersauce
 - Waldpilzrahmsauce
- Morchelrahmsauce + 5.--

Beilagen

mit gemischter Salatgarnitur + 9.50

mit Pommes Frites / Kartoffelkroketten
Country Cuts / Nudeln + 4.50

zusätzlich mit saisonalem Gemüsebouquet + 5.—