

Kalte Vorspeisen

| | |
|--|------|
| <i>Blattsalat</i> | 9 |
| <i>Gemischter Salat</i> | 9.5 |
| <i>-Serviert mit unserer französischen Haussauce</i> | |
| <i>Tomatensalat Caprese mit Mozzarella und Pestosauce</i> | 12.5 |
| <i>Feines und saftiges Vitello Tonnato mit Thonsauce Zwiebelringe und Kapern</i> | 19.5 |
| <i>Roastbeef Teller vom Argentinischem Angus Rind Rosagegart und saftig, Salatbouquet und Tatarensauce</i> | 21 |

Warme Vorspeisen

| | |
|---|------|
| <i>Hausgemachte Kartoffelgnocchis</i> | |
| - mit Tomatensauce und Parmesanspäne | 16.5 |
| - mit hausgemachtem Basilikumpesto | 18.5 |
| <i>Steinpilzrisotto mit Parmesanspäne</i> | 17 |

Hausgemachte Suppen

| | |
|--|-----|
| <i>Hausgemachte Karottencremesuppe</i> | 9.5 |
| <i>Bündner Gerstensuppe</i> | 11 |

Hauptgerichte

| | |
|---|------|
| Portion Steinpilzrisotto mit Parmesanspäne | 22 |
| Hausgemachte Kartoffelgnocchis | |
| - mit Tomatensauce mit Parmesanspäne | 22 |
| - mit hausgemachtem Basilikumpesto | 24 |
| Fitnesssteller | 26 |
| Gemischter Salat mit Pouletbrust und Melonenschnitz | |
| Feines und saftiges Vitello Tonnato mit Thonsauce Zwiebelringe und Kapern | 36 |
| Roastbeefsteller vom Argentinischem Angus Rind Rosagegart und saftig, Salatbouquet und Tatarensauce | 38 |
| Spinatpizzockels | 23.5 |
| Gebratene, hausgemachte Spinatpizzockels mit Zucchetti, Cherrytomaten und Blattspinat an Rahmsauce | |
| Bela Riva Hit (scharf🔥🔥) | 28 |
| Thailändisches Curry Gericht an scharfer Thaisauce mit Pouletbrust-Geschnetzeltes, Karotten- und Peperoni Streifen, Chili dazu Butternudeln | |
| Entrecote Cafe de Paris Hereford Irland mit Pommes, hausgemachte Kräuterbutter | 43.5 |
| Kalbsrahmschnitzel mit Champignonsrahmsauce Butternudeln | 38 |
| Schweinsschnitzel Paniert mit Pommes frites | 24 |

Unsere Steaks auf dem heissen Stein

| | <u>150 gr.</u> | <u>200 gr.</u> | <u>300 gr.</u> | <u>400 gr.</u> | <u>500 gr.</u> |
|--|----------------|----------------|----------------|----------------|----------------|
| Straussenfilet | | 39 | 53 | 67 | 81 |
| <i>Typisch im Eigengeschmack, sehr zart.</i> | | | | | |
| Kalbsmedaillons | 36.5 | 44.5 | 61.5 | 78.5 | 95 |
| <i>Swiss Quality Beef Excellent, sehr schmackhaftes zartes Fleisch Braten Sie es rosa, somit saftig und zart.</i> | | | | | |
| Prime Rinds Entrecote | | | | | |
| Hereford Irland | | 48.5 | 67 | 85.5 | 104 |
| <i>Zartes, feines und schmackhaftes, saftiges Fleisch von der Irländischer Hereford Rinderrasse</i> | | | | | |
| Rinds Entrecote Angus | | | | | |
| Argentinien | | 43.5 | 59.5 | 75.5 | 91.5 |
| <i>Sehr zartes und intensiv schmeckendes Fleisch in Angus Qualität</i> | | | | | |
| Rindsfilet | 46.5 | 58 | 82 | 106 | 130 |
| Irländisches Prime Limousin | | | | | |
| <i>Die Irische Limousin Rinderrasse ist weltweit bekannt für Top Qualität Sehr zartes und schmackhaftes Fleisch mit schöner Marmorierung.</i> | | | | | |
| Rindsfilet | 52 | 65 | 92 | 120 | 146 |
| Canadischer Angus Heritage, unser bestes Stück!!! | | | | | |
| <i>Das Highlight unter unseren Steaks und Filets. Der Einklang der Natur Canadischer Heritage Farmen das höchsten ökologischen und ökonomischen Standards entspricht. Ultra zartes, schön marmoriertes, feinfaseriges und einzigartig schmackhaftes Fleisch in Heritage Qualität</i> | | | | | |
| Rindsfiletwürfel | 44 | 55 | 76.5 | 98 | 119.5 |
| <i>Vom Irländischem Limousin Rind. Saftig und schmackhaft.</i> | | | | | |

Unsere Steaks auf dem heissen Stein

| | <u>150 gr.</u> | <u>200 gr.</u> | <u>300 gr.</u> | <u>400 gr.</u> | <u>500 gr.</u> |
|--|----------------|----------------|-------------------|---------------------|----------------|
| Pferdefilet | 36.5 | 44.5 | 61.5 | 78.5 | 95.5 |
| <i>Sehr schmackhaftes und zartes Fleisch Typisch im Eigengeschmack,</i> | | | | | |
| Rumpsteak Paraguay | 27 | 32.5 | 42.5 | 52.5 | 62.5 |
| <i>Von der Huft, zart und saftig.</i> | | | | | |
| Wildschweinentrecote | | 29 | 39 | 49 | 59 |
| <i>Schneiden Sie feine Streifen und braten Sie es rosa. Somit bleibt es saftig und zart</i> | | | | | |
| Beef Flank Steak Swiss Quality | | | <u>200 gr</u> | <u>250 gr</u> | |
| <i>Ein Geheimtipp für den Grillmeister.</i> | | | 34 | 40 | |
| <i>Bauchlappenstück vom Rind. Flanke - unterer Rippenbereich. Reines saftiges und grobfaseriges Fleisch- kein Fett, kein Knochen- intensiver Geschmack (ähnlich wie Rumpsteak jedoch nicht ganz so zart). Wir empfehlen Ihnen gegen die Fasern zu schneiden, möglichst feine Streifen grillieren. Empfohlen medium und a Point. Auf jeden Fall ein Versuch wert.</i> | | | | | |
| Sommer Hit | | | | | |
| Entrecote double Angus Argentinien (Spezialpreis) | | | 350 gr. | | 62 |
| <i>Geniessen Sie den saftigen und zarten Entrecote double Der bekannten Angus Rinderrasse aus Südamerika.</i> | | | | | |
| Duo 200 gr. | | | | | |
| <i>Canadischer und Irländischer Rindsfiletmedaillons</i> | | | je 100 gr. | | 61 |
| Trio 300 gr. | | | | | |
| <i>Rindsfilet IR/ Kalbsmedaillon / Straussenfilet</i> | | | je 100 gr. | | 62.5 |
| <i>Tolle Kombination für Geniesser</i> | | | | | |
| Quatro 350 gr. | | | | je 85-90 gr. | 74 |
| <i>Canadischer Angus Rindsfilet / Wildschweinentrecote/ Pferdefilet / Kalbsmedaillon</i> | | | | | |

Beilagen zu den Steak's

wählen Sie Ihre Beilage aus:

- Pommes frites,
- Pommes Wedges (gewürzte Kartoffelschnitze, frittiert)
- Butternudeln
- Hausgemachte Spätzli
- Hausgemachter Steinpilzrisotto

Hausgemachte Saucen:

Tartar Sauce und scharfe Mexikanische Sauce
Kräuterbutter, Curry-Ananas Mayonnaise

Nur auf Vorbestellung

Irländischer Prime Hereford Côte de boeuf „Dry Aged“
(Rinds Rib Eye mit Knochen)
ca. 650-750 gr. je nach Schnitt
für 1-3 Personen
pro 100 gr

22

Nur für unsere kleinen Gäste

| | |
|--|------|
| CH-Chickennuggets mit Pommes frites | 14.5 |
| Schweineschnitzel Paniert mit Pommes frites | 15.5 |
| Kalbsrahmschnitzel Champignonssauce und Butternudeln. | 21 |
| Spaghetti mit einer hausgemachten Sauce Napoli oder Pesto | 12.5 |

Herkunft Fleisch

Kalb: Schweiz

Rind: Canada / Südamerika/ Irland

Poulet: Schweiz / Italien

Schwein: Schweiz

Strauss: Afrika

Wildschwein: Schweiz / Österreich