

**Auf  
Buchenholz  
grilliert**

Lassen Sie Ihr Fleisch oder Ihren Fisch **auf Buchenholz** grillieren oder werden Sie Ihr eigener Grillmeister – **HOT STONE**: direkt vom Stein essen."

**eigener  
Grillmeister  
\*HOT STONE\***

(Bitte keine Kräuterbutter oder Öl auf den heissen Stein geben, Spritzgefahr.)

		10 g	500 g
<b>Geflügel</b>			
Pouletbrust (CH)	28.00	37.00	55.00
<b>Schwein (CH)</b>			
Steak vom Nierstück, mager	28.00	37.00	55.00
<b>Bisonfilet USA-Kanada</b> <i>Exklusive, es het so lang's het</i>	69.00	110.00	155.00
<b>Rind</b>			
Rindsfilet CH *ORIGINE*SQB* (CH) Schweizer Weiderind	59.00	84.00	120.00
Entrecôte *ORIGINE*SQB* (CH) Schweizer Weiderind		59.00	78.00
Entrecôte (Australien,Argentinien )	42.00	55.00	74.00
Filet (Australien)/ Argentinien	49.00	65.00	105.00
Ladysteak Rindsfilet (Australien, Argentinien)	(150g) 45.00		
<b>Kalb</b>			
Kalbssteak (CH)	45.00	59.00	95.00
<b>Fisch und Krustentiere</b>			
Riesenkrevetten in der Pfanne zubereitet oder <b>Hot Stone</b>	36.00	45.00	65.00
Norwegischer Lachs		(300g) 37.00	(600g) 65.00

*Zu den Grilladen servieren wir unsere tollen Saucen, lassen Sie sich überraschen.*

***Beilagen (Portion) werden separat verrechnet:***

Pommes frites, Wedges	7.50	Butternudeln, Reis	6.50		
Salatbowle mit Früchten	14.50	Maiskolben grilliert	7.50	Frisches Wokgemüse	7.50
<i>Frische Bratkartoffeln mit Bärlauch</i>	<i>7.50</i>	<i>Frische Spargeln grüne</i>	<i>12.50</i>		
1 Stärkebeilage nach Wahl mit Wokgemüse klein	12.50				

**GARSTUFEN**

RARE – BLUTIG, ROH (BLEU)  
 MEDIUM RARE / ENGLISCH – HALB ROH (SAIGNANT)  
 MEDIUM – ROSA (A POINT)  
 MEDIUM WELL – ¾ FAST DURCH  
 WELL DONE – DURCH (BIENCUIT)