



Menu-Salat

5.-

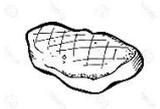
Bunte Blattsalate mit Cherrytomaten, Sprossen und Radisli



Menu-Suppe

5.-

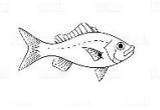
Eine frische, wärmende, hausgemachte Suppe, zubereitet von unserer Lehrtochter Carla



Olivers Klassiker

19.50

Seit 10 Jahren beliebt, früher immer nur Freitags, jetzt auch Donnerstags
Zartes, südamerikanisches Entrecôte, tranchiert
Dazu hausgemachte, schaumige Sauce Café de Paris und würzige Pommes Frites



Lachs Steak

19.50

Frisches, auf der Haut gebratenes Lachs Steak auf Gemüse-Curry und Basmati Reis



Rindstatar

29.-

Bestes Schweizer Rindfleisch verfeinert mit hausgemachter Sauce
Dazu eigens gesalzene Butter und knuspriges, getoastetes Schraubenbrot



Business Lunch

49.-

Inkl. Salat und Kaffee oder ein Dessert
180g argentinisches Angus Rindsfilet mit Pommes Frites und dreierlei Saucen

*Alle unsere beliebten Fleischstücke werden bei Niedertemperatur im Ofen gegart.
Daher braucht es etwas Zeit für den besonderen Fleischgenuss.*



Menuänderungen können mit 1.- berechnet werden

Die Preise verstehen sich in Schweizer Franken inkl. der 8.1% gesetzlichen MwSt.

Einige Gerichte aus der Abendkarte, welche gerne auch mittags bestellt werden dürfen (dauert bei gut besuchtem Lokal evt. etwas länger)

Schweins Cordon Bleu

30.-

Gefüllt mit Schinken und würzigem Appenzeller Käse
Serviert mit unseren würzigen Pommes Frites

New Orleans

30.-

Pastagericht aus dem Land der Cajuns. Mit Pouletwürfeln und Tiger Prawns an rassisser, süchtig machender Cajun- Rahmsauce und Papardelle (breite Bandnudeln)
Auch ohne Crevetten erhältlich

Rotes Gemüse Thai Curry

21.-

Scharfes, rotes Curry aus hausgemachter Paste mit frischem Gemüse
Dazu Basmati Reis

Steaks von bester Qualität

Gut gelagerte Stücke vom Aquagrill, schonend gebraten

Rindsfilet, Argentinien

Der König unter den Steaks, das Beste aus dem Mittelstück,
butterzart

200g 50

300g 60

Pro 100g mehr 11

Secret Cut, handselected Swiss Beef

Ein aromatisches, auserlesenes zartes Stück Fleisch aus dem
oberen Rücken
Sous vide rosa gegart, kurz auf dem Grill angebraten und gegen
die Faser aufgeschnitten

220g 41

Rib Eye Steak, Argentinien

Ein kräftig aromatisches Steak mit dem bekannten Fetttage,
welches beim braten butterzart wird

250g 45

Lammfilets

200g 37

Rosa gebratene Lammfilets für die Liebhaber

Serviert mit unseren speziell gewürzten Pommes Frites. Dazu reichen wir unsere drei hausgemachten Saucen: Argentinische Chimi-Churri Sauce, Knoblauch- Mayo und Kräuterbutter.

Das Fleisch wird Ihnen nach den Garstufen bleu, saignant, medium, à point oder bien cuit gebraten.

Menuänderungen können mit 1.- berechnet werden

Die Preise verstehen sich in Schweizer Franken inkl. der 8.1% gesetzlichen MwSt.