

TEASER | VORSPEISEN

TUNA TATAR INTERPRETATION ceviche avocado mango chutney	26
GEGRILLTE CREVETTEN ^{250g} kräuter öl krustenbrot	29
RINDS TATAR KOREANISCH sesam thunfisch kimchi soja infusion	27 36
BABYBLATTSALAT parmesan cherry tomaten gurke hausdressing	9 16
TRÜFFEL PARMESAN SUPPE gebackene crevette im pankomantel	17

HAMBURGER

EQUINOX BURGER <small>BLT*</small>	37
prime beef brioche bun zwiebel raclette käse	
PULLED PORK BURGER	32
roter bun röstzwiebeln BBQ sauce	
VEGGIE BURGER <small>LT*</small>	28
portobello pilze brioche bun curry joghurt gurke	

*BACON LETTUCE TOMATO | LETTUCE TOMATO

zu allen Burger gibt's Cole Slaw und Pommes Frites

DIE LIEBE ZUM GRILL

SEI EIN JÄGER UND NIMM DEIN STEAK AUS DEM DRY-AGER INS VISIER!

RIB EYE 300g
gentleman's steak | hochrippe | marmoriert | fettauge

66^{CH} | 65^{SCO}

SIR LOIN STEAK 250g
unterer rücken | mager | fettebeschichtet |
intensiver geschmack

57^{CH} | 55^{SCO}

RINDSFILET 200g
RINDSFILET 150g
innere lendenmuskulatur | zart | fettarm | das edelste stück

64^{ARG} | 68^{US}
49^{ARG} | 52^{US}

KALBSKOTELETT 300g
hochrippe | saftig | mager | leichter heugeschmack

61^{CH}

„RIBEL“ MAISPOULETBRUST 180g

39^{CH}

LACHSSTEAK AN DER KARKASSE GRILLIERT 300g

42^{SCO}

FISCH DES TAGES ca. 400g
grillierte zitrone

market price

ZU ALLEN GRILLADEN GIBT'S HAUSGEMACHTE CHIMICHURRI UND EINE BEILAGE NACH WAHL

FLEISCH UND ...

DIE WÜRZE

CHEF'S SIGNATURE	3
bacon flavor senf	
SPICY SIGNATURE	3
chili knoblauch ingwer	

DIE SAUCE

SMOKEY BBQ SAUCE	3
SAUCE-BÉARNAISE	3
PORTWEIN JUS	3
PFEFFER JUS	3
SOUR CREAM	3
CAFÉ DE PARIS	3
KRÄUTERBUTTER	3

DAS FINISH

TRÜFFEL-PARMESAN-RISOTTO	10
OFENKARTOFFEL SOUR CREAM	8
BLATTSPINAT	8
GEMÜSE-CAPONATA	8
SAISONGEMÜSE	8
SWISS MAC `N CHEESE	7
POMMES FRITES	7

DIE KERNTemperatur

RARE | BLEU | 45 - 49°

bedeutet roh! Nur aussen angebraten
für die wahren Liebhaber

MEDIUM RARE | SAIGNANT | 50 - 53°

ein rosa-rotes Zentrum, das zu kochen begann
sehr empfehlenswert - die Wahl der Kenner

MEDIUM | A POINT | 54 - 57°

der Kern is rosa

WELL DONE | BIEN CUIT | 71 - 75°

ein Fleisch Verbrechen

DAS JUWEL DES KÜCHENCHEFS

THAI SCHWEINEBAUCH GESCHMORT ^{250g}

42

ingwer-pastinake | grünes curry | limette
zitronengras | grillierte „black tiger“ garnele

*48 Stunden „sous vide“ mariniert und anschliessend
8 Stunden sanft gegart*

EQUINOX KLASSIKER

CAESAR SALAT	19
lattich parmesan speck croutons original Caesar dressing	
<i>pouletbrust</i> ^{CH}	29
<i>riesenkrevetten</i>	32
<i>rindsfiletstreifen</i> ^{SCO}	38
RINDS TATAR KLASSISCH	29 34
schalotten capern cornichons kräuter eigelb	
ZÜRI GSCHNÄTZLETS' ^{CH}	38 48
kalbsfiletspitzen knuspriger butter-rösti champignon rahmsauce	
CORDON BLEU ^{CH}	48
kalb appenzeller käse hinterschinken pommes frites	

SÜSSE VERSUCHUNG

PURE SWISSNESS

schoggi | pistazie | weisses glacé
„röteli“ likör | ovomaltine

16

TOWER CHEESE CAKE

karamel crumble | beeren |
vanille glacé

13

GLACE UND SORBETS

je kugel

5

FÜR UNSERE EQUINOX FOODIES

TIP 1 | DEN VERSUCH DEN BURGER MIT DEN HÄNDEN ZU ESSEN, LÄSST KNIGGE VOR FREUDE SPRINGEN!

TIP 2 | BITTEEEEEEEEE DAS FLEISCH NICHT DURCH GEBRATEN BESTELLEN.

TIP 3 | FRAGEN ZU ALLERGENEN? BITTE AN DEN SERVICE WENDEN.

TIP 4 | WEINFLASCHE NICHT LEER? KLEIN PROBLEM, EINFACH MIT NACH HAUSE NEHMEN.

TIP 5 | ALLE PREISE IN CHF UND INKL. MWST.