

SPECIALS

Casarecce Trüffel, confiertes Eigelb	38
Sashimi vom Japanischen Wagyu Asiatischer Gemüsesalat	55
Ceviche vom Thunfisch Granatapfel, rote Zwiebeln, Aioli, Limetten Kaviar	34

VORSPEISEN

Langostino Carpacci Avocado, Ingwer, Limette	35
Burrata Trüffelhonig, Trüffel, Cherry Tomaten, Kopfsalat	32
Rindstatar Gebeiztes Eigelb, Kapern, Brioche Toast, Senfgel	32/42
GEORGE Sommersalat Blattsalat, Melone, Gurken, Tomaten, Croûtons, Nüsse	21
mit Crevetten	+ 15

ZWISCHENGANG

Erdbeer-Melonen Gazpacho Gambero Rosso	26
Jakobsmuschel Granny Smith Apfel, Sellerie, Erbsen-Vanillepüree, Weissweinschaum	34

SEAFOOD

Antonius Kaviar 30g Sauerrahm, Brioche	98
Krystale Austern serviert mit Grapefruit Vinaigrette	
3 Stück	29
6 Stück	55
12 Stück	100

GEORGE'S FAVORITES

Dry Age Färsen Entrecôte Rüebli Variation, Wacholderjus	57
Angus Hacktätschli Rüebli, Kartoffelstock, Rotweinjus	46
Hausgemachte Spaghetti Osietra Caviar, Zitronen-Beurre-Blanc	41
Steinbutt Pfirsich-Avocado Salsa, Pommes Maxime, Austernmayo	61
Vegetarisches plat du jour <i>Unsere Mitarbeitenden informieren Sie gerne</i>	36

GRILLROOM

FLEISCH

Tenderloin (Filet) 120gr / 180gr / 250gr	42 / 54 / 68
Rib Eye 250gr	61
Striploin (Entrecôte) 220gr	58
Japanisches A5 Entrecôte 200gr	145

Special Cuts *(ab 2 Personen)*

Fragen Sie unsere Mitarbeitenden nach Verfügbarkeit und Grössen der Cuts.

Bone in Rib Eye (Dry Aged)	24 pro 100gr
Bone in Striploin (Dry Aged)	24 pro 100gr
Porterhouse (Dry Aged)	29 pro 100gr
T-Bone (Dry Aged)	27 pro 100gr

Alle Cuts sind erhältlich
als Surf & Turf mit einer Riesencrevette 19

GEFLÜGEL

Chicken Paillard	36
------------------	----

GRILLROOM

FISCH

Seezunge	57
<i>Für Sie am Tisch filetiert</i>	
Riesencrevetten	52

Sämtliche Fleisch- und Fischgerichte können beliebig
mit Saucen, Beilagen und Gemüse kombiniert werden.

SAUCEN

Sauce Béarnaise, Kräuterbutter, Rotweinjus, BBQ-Sauce
Chimichurri, Pfefferrahmsauce, Café de Paris

eine Sauce inbegriffen
jede weitere 4

BEILAGEN

Kartoffelstock, Blattspinat	je 9
Pommes frites, Rucola-Tomatensalat, Zitronenrisotto, Grillgemüse	
Getrübte Pommes frites mit Parmesan	je 12

KÄSE

Swiss Cheese Selection		29
Wechselnde Auswahl		
Weinempfehlung von unserem Sommelier		
Beerenauslese Cuvée	5 cl	9.5
Kracher, Neusiedlersee AUT	0.375l	66.5

DESSERT

GEORGE's Schokoladenmousse	20
Schokolade, Karamell, Vanilleglace, Fleur de Sel	
Matcha-Pistazien Tiramisú	20
Kadayif, Glace, Biskuit, Kresse	
Cassis Tarte	20
Weisse Schokolade, Glace, Beeren	

SÜSSWEINE

Riesling Spätlese Steinberg 2021 Gut Hermannsberg, Nahe DE	0.75 l	74
Grande Cuvée TBA No.5 2019 Welschriesling, Weingut Kracher, Burgenland AUT	0.375 l	155
Tokaji Aszu 5 Puttonyos 2017 Furmint, Harslevelu Samuel Tinon, Tokajhegyalja HUN	0.50 l	98

COCKTAIL

Espresso Martini Vodka, Kahlua, Espresso	19
--	----

SPIRITS

Grappa Berta Tre Soli Tre 44%	2 cl	19
Williams Couer, Morand 41%	2 cl	12
Louis XIII de Remy Martin 40%	1 cl	85
	2 cl	170

ALLERGENE

Bei Fragen zu Allergenen in unserem Angebot geben wir Ihnen gerne Auskunft.

HERKUNFTSDEKLARATION

Hauptlieferang Fleisch:
Holzen Fleish, Ennetbürgen
Luma Delikatessen

Fleisch:
Rind: Schweiz und Uruguay

Geflügel:
Huhn: Schweiz

Fisch/Meeresfrüchte:
Austern: Frankreich, Zucht
Crevetten: Vietnam, Wilzucht
Steinbutt: Spanien
Jakobsmuscheln: FA027 Nordostatlantik
Langostino: Südafrika
Seezunge: Frankreich
Thunfisch: FA0 04/05

Brot Schweiz

ALLE PREISE VERSTEHEN SICH IN SCHWEIZER FRANKEN

INKLUSIVE 8.1 % MEHRWERTSTEUER.