

Simon's

STEAKHOUSE

GRILL - RESTAURANT - BAR

BEST DRY AGED BEEF IN ZURICH

Simon's
STEAKHOUSE
GRILL - RESTAURANT - BAR
BEST DRY AGED BEEF IN ZURICH











Liebe Gäste, wir bitten Sie vor Ihrer Bestellung eventuelle Allergien und Intoleranzen dem Servicemitarbeiter mitzuteilen. Unsere Servicemitarbeiter stehen Ihnen für Informationen über Zutaten und Zubereitung der Gerichte zur Verfügung.

Dear guests, prior to ordering please let us know about allergies or intolerances. Our staff will gladly assist you with additional information about ingredients and preparation of our dishes.

Legende Inhaltsstoffe

-  **glutenhaltige Getreide**
-  **Milch (Laktose)**
-  **Fische**
-  **Krebstiere**
-  **Eier**
-  **Sojabohnen**
-  **Schalenfrüchte (Nüsse)**
-  **Schwein**
-  **Senf**
-  **Erdnüsse**

Ingredients legend

-  **Gluten containing Cereal**
-  **Milk (lactose)**
-  **Fish**
-  **Crustaceans**
-  **Eggs**
-  **Soybeans**
-  **Nuts**
-  **Pork**
-  **Mustard**
-  **Peanuts**

Fleischherkunftsdeklaration:

Rindfleisch	Argentinien
Rind Dry Aged	USA
Wagyu	Chile
Kobe	Japan
Lamm	Australien
Schweinefleisch	Schweiz
Pouletfleisch	Schweiz

Declaration of origin of meat:

Beef	Argentina
Beef Dry Aged	USA
Wagyu	Chile
Kobe	Japan
Lamb	Australia
Pork	Switzerland
Chicken	Switzerland

LDV Deklaration: kann mit Antibiotika und/oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.

LDV declaration: may have been produced with antibiotics and/or other antimicrobial performance enhancers

Salads

Mixed Leaf Salad CHF 12.00

Gemischte Blattsalate / Haus- oder French Dressing
Mixed leaf salads/ house or french dressing



Mixed Garden Salad CHF 15.00

Blattsalate/ Mais/ Karotte/ Gurke/ Dattel Tomaten/ Haus-- oder French Dressing
Leaf salad/ corn/ carrot/ cucumber/ date tomatoe with house or french dressing



Steakhouse Salad CHF 18.00

Blattsalate/ Speck/ Cherry tomaten/Avocado / Croûtons
Leaf salads/ Bacon/ tomatoes/ avocado/ croutons



Tomatoes & Onion & Basil CHF 14.00

Tomatenscheiben/ Zwiebel Ringe / Basilikum/ gereifter Aceto
Tomatoe slices/ onion rings/ basil, balsamic

Mozzarella di Bufala CHF 23.00

Dattel- Tomaten/ Büffelmozzarella/ Basilikum,/ gereifter Aceto
Date Tomatoe/ mozzarella di bufala/ basil/ balsamic



Caesar's Salad CHF 19.00

Blattsalate/ Dattel tomaten/ Speck/ Parmesan/ Croûtons/ Hausdressing
Leaf salad/ tomatoes/ bacon / parmesan cheese/ croutons/ house dressing



mit Poulet / with Chicken CHF 29.00

mit Crevetten / with Prawns CHF 32.00

mit Rindfleisch / with Beef CHF 32.00

Arugula Argentina CHF 19.00

Rucola/ Parmesan/ Büffelmozzarella/ Tomate/ gereifter Aceto
Arugula / parmesan cheese/ mozzarella di bufala/ tomatoe/ balsamic



Simon's Salad CHF 24.00

Blattsalatt/ Rucola/ Dattel Tomaten,/ Nüsse,/Äpfel,/Granatapfel/ Cranberry/ Fetakäse/ Hausdressing
Leaf salad/ arugula/ tomatoes/ nut/ apple/ pomme granate/ cranberries/ feta cheese/ house dressing



Starter

Tomatensuppe mit Basilikum CHF 12.00

Tomato soup with basil



Limetten-Kokossuppe mit grillierten Crevetten CHF 15.00

Lime – coconut soup with grilled prawns



Jumbo Prawns Aglio Olio CHF 23.00

Riesencrevetten aglio olio, Mediterranes Gemüse, Knoblauch, Chilli, Olivenöl
Mediterranean vegetables, garlic, chili, olive oil



Scallops Martin Fierre CHF 25.00

Jakobsmuschel Martin Fierre, Avocados, Chilli-Sojasauce, Salatbouquet
Avocados, Chili-Soy sauce, salad bouquet



Simons Shellfish Selection CHF 56.00

Grilled scallop, lobster tail and shrimps, Avocado
Jakobsmuschel, Hummer Schwanz und Crevetten vom Grill, Avocado



Empanadas Gaucho Style CHF 16.00

Rindfleisch und Olivenfüllung
Beef and olive stuffing



Simi's Sashimi CHF 29.00

Rinds-Filet in Kräuter eingelegt, mit Chilli-Sojasauce, garniert Salatbouquet
Beef filet marinated in herbs, Chili-soy sauce, salad bouquet



Fish & Butcher CHF 28.00

Riesencrevetten, Chorizowurst, Empenadas
Jumbo prawns, chorizo sausage, empenadas



Carpaccio Chef Style CHF 35.00

An einem Stück vom Filet, dünn geklopft mit Senf, Parmesan
Knocked filet of beef, mustard, parmesan



Beef Tatar small CHF 26.00 big CHF 37.00

Rinds-Tatar, Serviert mit Toastbrot und Butter
House toast and butter



Auf Wunsch mit Simons Kräuter Butter überbacken + CHF 5.00
On request with Simon's herb butter au gratin + CHF 5.00

Vegeterian

Ravioli CHF 34.00

Spinat-Ricottafüllung, Trüffelcremesauce
Spinach-ricotta stuffing, truffle sauce



Grillplatte & Baked Potato CHF 29.00

verschiedene mediterrane Gemüse und Grill-Champignon
Mixed grilled vegetables



Green Mountain 200 g CHF 39.00

Vegan-Steak auf Basis von Soja- und Weizenprotein
«Ob mit oder ohni Fleisch. Hauptsach guet!»
Vegan-Steak, based on soy and wheat protein
"With or without meat. The main thing is good!"



Kids Menu

Chicken Nuggets and Pommes Frites CHF 15.00

Chicken Nuggets und Pommes frites



Tagliatelle with Tomato Sauce CHF 15.00

Tagliatelle mit Tomatensauce



Mains

Pouletbrust vom Grill CHF 33.00

.....
Grilled chicken breast

Grilled Lamb Racks CHF 44.00

.....
Gegrillte Lammracks, Butterzarte Lammkoteletten
Tender lamb chops

Grilled Tunasteak Sushi Quality CHF 45.00

.....
Thunfischsteak Sushi Qualität vom Grill, mit Zitrone serviert
Aside of lemon

Dry Aged Beef Burger 220 g CHF 37.00

.....
Hausgemachter Burger, Dry Age Beef, Zwiebel, Tomaten, Salat Bouquet
Homemade Burger, Dry Aged beef, onion, tomatoes, salad bouquet



Steakhouse Burger 220 g CHF 33.00

.....
Hausgemachter Burger, Zwiebel, Cheddar Cheese, Speck
Homemade Burger, Onions, cheddar, bacon



Brooklyn Burger (Beer Burger 16 Jahre alt) 220 g CHF 39.00

.....
Hausgemachter Rindshackburger angemacht mit Brooklyn Bier aus NY mit Black Burger Buns, Cheddar Cheese, Zwiebeln (Bier Burger ab 16 Jahren)

Homemade Beef Burger dressed with Brooklyn Beer from NY with Black Burger Buns, cheddar, onion



Wagyu Burger 140 g CHF 43.00

.....
100% USA Wagyu Beef



Argentinian Steaks

	180 g	250 g	400 g	500 g
Churrasco de Quadrill	CHF 39.00	CHF 51.00	CHF 78.00	CHF 97.00
<i>Ein schmackvolles und fettarmes Rumpsteak vom Pampas-Rind Black-Angus</i> Low fat rumpsteak				
Bifes de Chorizo	CHF 45.00	CHF 57.00	CHF 79.00	CHF 99.00
<i>Das traditionelle Entrecôte vom Pampas-Rind Black-Angus</i> Traditional entrecote				
Bife de Lomo	CHF 53.00	CHF 67.00	CHF 95.00	CHF 123.00
<i>Das zarteste Filetstück vom Pampas-Rind Black-Angus</i> Tender filet				
U.S. Bife de Ancho		CHF 68.00	CHF 96.00	CHF 125.00
<i>Marmorisiertes Rib-Eye vom Rinds Hohrücken Black-Angus</i> Marbled Rib-Eye, Black-Angus				
Grill-Plate		CHF 65.00	CHF 89.00	
<i>Entrecôte, Rumpsteak, Filet, Bestes Rindfleisch ausschliesslich von ausgewählten Jungtieren</i> Entrecôte, Rumpsteak, Filet, Best beef only from the cattle				

Lomo de Argentino

Rindfilet Black Angus am Stück
serviert werden verschiedene Beilagen und Saucen

600 g CHF 160.00

1-2 Personen, 3 Beilagen
1-2 Persons, 3 Sides

1200 g CHF 320.00

2-4 Personen, 4 Beilagen
2-4 Persons, 4 Sides

1800 g CHF 480.00

4-6 Personen, 6 Beilagen
4-6 Persons, 6 Sides

All Steaks and Lomo Plates are available as Surf & Turf

Alle Steaks und Lomo-Platten sind als Surf & Turf erhältlich

+ Lobster Tail halved and grilled 110 g	CHF	36.00
<i>Hummerschwanz halbiert und grilliert 110 g</i>		
+ Giant Shrimps, 4 Pieces	CHF	23.00
<i>Riesenscrevetten, 4 Stück</i>		









Simon's

Best Dry Aged Beef of Zurich

	30 Days 100 g	60 Days 100 g	90 Days 100 g
Bone in Rib-Eye Steak Minimum 400 g <i>Hohrücken</i> Black Angus Beef USA	CHF 24.00	CHF 28.00	CHF 34.00
New York Club-Steak Minimum 400 g <i>Entrecôte am Knochen</i> Black Angus Beef USA, Entrecôte on the bone	CHF 24.00	CHF 28.00	CHF 34.00
Porterhouse-Steak Minimum 400 g <i>T-Knochen Filet-Entrecôte</i> Black Angus Beef USA, T-Bone Filet-Entrecôte	CHF 25.00	CHF 30.00	CHF 37.00

USDA Prime Filet-Steak Minimum 150 g Black Angus Beef USA	Per 100 g	CHF	45.00
--	------------------	------------	--------------

Sides

Baked Potatoes  CHF 6.00	Buttered Rice  CHF 6.00
<i>Gebackenen Kartoffeln</i>	<i>Butterreis</i>
Pommes Frites  CHF 7.00	Leaf Spinach  CHF 8.00
<i>Pommes frites</i>	<i>Blattspinat</i>
Truffle Pommes Frites  CHF 11.00	Corn CHF 8.00
<i>Trüffel Pommes frites</i>	<i>Maiskolben</i>
Sweetpotato Fries  CHF 9.00	Grilled Mushrooms CHF 8.00
<i>Süßkartoffelpommes</i>	<i>Grillierte Champignons</i>
Country Fries  CHF 8.00	Mediterranean Vegetables CHF 8.00
<i>Country Fries</i>	<i>Mediterranes Gemüse</i>
Tagliatelle  CHF 6.00	Mashed Potatoes CHF 9.00
<i>Tagliatelle</i>	<i>Kartoffelstock</i>
Tomato and Onion, Leaf Salad CHF 9.00	
<i>Tomaten-Zwiebeln oder Blattsalat</i>	

Sauces

Chimichurri 	Shallots-Malbec-Jus 	Bernaise Sauce 	Herb Sauce 	+ jede 2. Sauce
<i>Chimichurri</i>	<i>Schalotten-Malbec-Jus</i>	<i>Bernaisesauce</i>	<i>Kräuterbutter</i>	CHF 3.00

Kobe & Wagyu

Kobe Beef ist das bekannteste Wagyu. Steakliebhaber sind fasziniert von der einzigartigen Konsistenz. Die Fette schmelzen bereits bei Zimmertemperatur. Das Fleisch ist so zart, dass es wie Butter auf der Zunge zergeht. Die Zahl der pro Jahr verfügbaren Rinder liegt bei maximal 6.000. Nur 20% davon werden exportiert. Herkunft und Aufzucht werden streng überwacht und kontrolliert. In die Schweiz wurden von Januar bis August 2023 nur 128,8 Kg direkt importiert – so selten ist dieses Wagyu in der Schweiz.

Kobe beef is the most famous Wagyu. Steak Lovers are fascinated by its unique texture. Its fat is melting at room temperature. The meat is so tender, melting like butter in your mouth. Around 6.000 is the number of cows of this very special breed available every year, and only about 20% of them are due to export. Origin and breeding are strictly controlled. In Switzerland, from January till August 2023, only 128,8 Kilos have been directly imported. This makes this Wagyu a rarity.

	60g	120 g	160 g
Kobe Filet	CHF 115	CHF 210	CHF 290
.....			
Full Blood Japanese Wagyu			

Wagyu

	60g	120 g	160 g
Kagoshima Entrecote			
Akune Gold	CHF 90	CHF 160	CHF 230
.....			
World Best Steak 2022-2023, World Best Entrecote, World Best Grain Fed, Full Blood Japanese Wagyu			
Jack`s Creek Farms Rib Eye		CHF 160	CHF 230
.....			
World Best Rib Eye 2022-2023, BMS 9+, 500 Days Grain Fed, Australien, Pure Blood Wagyu (98% Kobe)			
Jack`s Creek Farms Filet	CHF 70	CHF 140	CHF 140
.....			
World Best Steak 2015-2017, Gold Medal 2022-2023, BMS 9+, 500 Days Grain Fed, Australien, Pure Blood Wagyu (98% Kobe)			
Agricola Mollendo Wagyu Filet		per 100 g	CHF 89
.....			
F1 Wagyu (Cross Bred Kobe x Black Angus)			

Simons World Best Wagyu Filet Selection

110 Kobe Filet / 100 g Jack`s Creek BMS 9+ Filet / 100 g Agricola Mollendo Wagyu Filet
(Full Blood Kobe / Pure Blood Kobe / F1 Wagyu Cross Breed 50% Kobe x 50% Black Angus)

Probieren und vergleichen Sie die 3 möglichen Varianten von «Wagyu». Kobe Rinder gibt es seit 800 Jahren, Pure Blood Kobe (Aufzucht Preisgekrönter Kobe Rinder in Australien) erst seit 1991. Cross Breed Wagyu F1 ist das am weitesten verbreitete «Wagyu», das weltweit in Restaurants serviert wird. Diese Kreuzung hiess ursprünglich «Wangus» und wurde erstmals 1973 von Menschenhand erschaffen.

Taste and compare the 3 varieties of «Wagyu». Kobe Meat has been existing for 800 years, Pure Blood Kobe (Award-winning Kobe meat from Australia) first appeared in 1991. Cross Breed Wagyu F1 is the most common Wagyu worldwide served in restaurants. Originally called «Wangus», this cross breed first appeared in 1973.

Chef's Sharing Table

Sharing from 4–8 Persons

Starter

Chef's Starter

per person CHF 31.00

.....
Fisch & Sashimi & Butcher & Empenadas & Salat
Crevetten vom Grill, Filet-Sashimi Beef, Chorizowurst,
Rindsempenadas, Steakhouse-Salat
Fish & Sashimi & Butcher & Empenadas & Salad
Grilled prawns, beef filet sashimi, Chorizo sausage
Beef empenadas, Steakhouse-Salad.



Simon's Special Starter

pro Person CHF 53.00

.....
Hummerschwanz, Jakobsmuschel, Crevetten,
flammierte Bife de Lomo und Simons Salat
(minimum 4 Personen)
Lobster tail, scallop, shrimp
flambéed Bife de Lomo and Simon's salad
(minimum 4 Persons)



Grill

Chef's Plate Dry Aged

.....
Bone in Rib Eye, New York Club-Steak, Porterhouse

1200 g for 4 Persons 4 Sides CHF 340.00

für 4 Personen 4 Beilagen

+300 g per Person 1 Side CHF 85.00

Pro Personen 1 Beilage

Club Sharing Plate Dry Aged & Argentinisch

.....
Bone in Rib Eye, Filet-Steak, Chorizo-Entrecôte

1200 g for 4 Persons 4 Sides CHF 320.00

für 4 Personen 4 Beilagen

+300 g per Person 1 Side CHF 80.00

Pro Personen 1 Beilage

Simon's Special Plate «Twenty Twenty»

.....
300 g Wagyu Filet
600 g Dry Aged 60 or 90 Days
400 g Lomo de Argentino

for 4 People 4 Sides CHF 540.00

für 4 Personen 4 Beilagen

Desserts

Symphony of Selected Cheese

CHF 16.00

*Käseteller drei verschiedene Käse, mit getrogener fruchte,
Honig und hausgemachten Zwiebeln Kompott*
With Sundried Fruits, honey and homemade onions compote



Caprese al Limone (vegetarisch, Gluten frei)

CHF 14.00

Klassisch Neapolitanisch Kuchen mit Mandel Mehl und Weisse Schokolade
Classic Cake from Neaples with almond flour and white chocolate



Dulce de Leche

CHF 16.00

Tartellette mit Panna Cotta, Dulce de Leche und gesalzener Karamell
Shortbread stuffed with panna cotta, creamy Dulce de Leche and salted Caramel



Cheescake Simon's

CHF 14.00

Gebacken Käsekuchen mit Karamell Biscuit, Erdbeer und Karamell Sauce
Baked Cheesecake with caramel biscuit, strawberry and caramel sauce



Tiramisu

CHF 12.00

Klassisch Italienisch (mit Alkohol)
The original everlasting Italian Classic (with alcohol)



I Love Chocolate

CHF 14.00

Mousse mit drei verschiedenen Schokoladen und Brownies
Mousse with three different chocolates and Brownies



Chocolate Fondant

CHF 14.00

Warmer Shoggi Kuchen mit Vanille Glace
Chocolate Lava Cake with Vanilla ice cream



Ananas Carpaccio

CHF 14.00

Mit Mandarinen Eis
With mandarin ice



