

## VORSPEISEN | ENTRÉES

1/2 CHF

|  |              |
|--|--------------|
| Lust auf eine Tapas Reise „3 Sorten“ Envie de découvrir les tapas „3 sortes“ .....   | 11.00        |
| Schinken-Chorizo «Pata Negra»   Jambon-chorizo «Pata Negra».....<br>60 g   | 15.00        |
| Grüner Marktsalat   Salade verte du marché.....  | 6.50   9.00  |
| Saisonsalat „ Le grill“   Salade de saison „ Le grill“.....  | 8.50  11.00  |
| Caesar's Salat   Salade César .....  | 9.50  14.00  |
| Eisbergsalat, Cherrytomaten, Parmesan, Croûtons<br>Salade Eisberg, tomates cerise, parmesan, croûtons  |              |
| Caesar's Salat mit Huhn   Salade César au poulet (CH) .....  | 13.50  18.50 |
| Eisbergsalat, Pouletstreifen, Cherrytomaten, Parmesan, Croûtons<br>Salade Eisberg, lanières de poulet, tomates cerise, parmesan, croûtons  |              |
| Crevetten-Cocktail   Cocktail de crevettes .....   | 13.00  18.00 |
| Grillierte Crevetten und Antipasti   Crevettes grillées et antipasti .....   | 14.00  19.00 |
| Grilliertes Frühlingsgemüse und Crevetten, serviert auf eine Tartelette von Blätterteig,<br>Tomaten Salsa, Basilikum und Olivenöl<br>Légumes et crevettes grillées, servis sur une tartelette de pâte feuilletée, sauce salsa,<br>basilic et huile d'olive |              |
| Halbe Rindstartar vom „Ojo De Agua“ Bio Rind   Demi Tartare de boeuf (ARG).....  | 26.00        |
| Handgeschnittenes „Ojo De Agua“ Bio Rind, serviert mit einem Salatbouquet<br>Viande de boeuf Bio „Ojo De Agua“ coupée à la main, servie avec un bouquet de salade  |              |

## SUPPEN | SOUPES

|   |             |
|---|-------------|
| Tomatensüppchen „ Le grill“/Soupe de tomates „ Le grill“ .....  | 7.50  11.00 |
| Tom Kha Gai Suppe mit Poulet (CH) .....   | 9.50  14.00 |
| Thailändische Kokosmilch Suppe mit Gemüse und Poulet<br>Soupe thaïlandaise au lait de coco, légumes et poulet |             |
| Tom Kha Gai Suppe VEGETARISCH .....   | 7.50  11.00 |
| Thailändische Kokosmilch Suppe mit Gemüse<br>Soupe thaïlandaise au lait de coco et légumes                    |             |

## GRILLSPIESS | LA BROCHE

CHF

Stubenkücken | Coquelet (CH).....27.00  
350 g

## VOM GRILL | AU GRILL

CHF

„Ojo De Agua“ Argentina Premium Organic Bio Beef « Hereford-Black Angus »  
Das Premium-Bio-Beef der Estancia Ojo De Agua ist das einzige bio-zertifizierte Fleisch  
(EU- und CH-Norm) aus Argentinien, das in die Schweiz importiert wird. „Frei von  
Hormonen, Antibiotika und jeglichen chemischen Zusätzen“

Rindstartar vom „Ojo De Agua“ Bio Rind | Tartare de bœuf Bio „Ojo De Agua“ (ARG).....34.00  
Handgeschnittenes „Ojo De Agua“ Bio Rind, serviert mit einem Salatbouquet und Pommes allumettes  
Bœuf Bio „Ojo De Agua“ coupée à la main, servie avec un bouquet de salade et pommes allumettes

Burger «Le Grill» (ARG) .....25.00  
Ojo De Agua Beef, Zwiebeln, Tomaten, Salat und unser hausgemachten Sauce  
Bœuf Ojo De Agua, oignons, tomates, salade et notre sauce maison

Kalb Spareribs – mariniert und glasiert(CH) | Spareribs de veau mariné et laqué (CH).....32.00  
400 g

Pferde-Entrecôte | Entrecôte de cheval (CAN/USA) .....35.00  
200 g

Rumpsteak vom „Ojo De Agua“ Bio Rind | de bœuf Bio „Ojo De Agua“ (ARG).....39.00  
200 g

Lady's Entrecôte vom „Ojo De Agua“ Bio Rind | de bœuf Bio „Ojo De Agua“ (ARG).....38.00  
160 g

Gentleman's Entrecôte vom „Ojo De Agua“ Bio Rind | de bœuf Bio „Ojo De Agua“ (ARG).....47.00  
200 g

Entrecôte XXL vom „Ojo De Agua“ Bio Rind | de bœuf Bio „Ojo De Agua“ (ARG) .....55.00  
300 g

Filet vom „Ojo De Agua“ Bio Rind | de bœuf Bio „Ojo De Agua“ (ARG).....49.00  
180 g

Ribeye-Steak vom „Hereford“ Rind | de bœuf „Hereford“ (IRL).....48.00  
250 g

Côte de bœuf für zwei Personen vom Hereford-Rind (IRL) ..... 58.00/Pers.  
Côte de bœuf Hereford pour deux personnes  
700 g

Unsere Fleischgerichte können nach Gewicht bestellt werden (CHF 7.00 pro zusätzliche 50 g).  
Nos viandes peuvent être commandées au poids (supplément de 50 g 7.00 CHF).

## FISCH | POISSONS

Grillierte Crevetten und Meeresfrüchte | Crevettes grillées et fruits de mer .....28.00

Serviert mit Tagliatellen Mediterraner Art  
Servies avec des tagliatelles façon méditerranéenne

Grillierte Doradenfilet in Crosta di Erbette | Filet de dorade en croûte d'herbes .....33.00

Serviert mit Safran-Tagliatellen und grilliertes Gemüse  
Servi avec des tagliatelles au safran et légumes grillés

### Beilagen | Accompagnement

Alle unsere Gerichte werden entsprechend dem Marktangebot mit Saisongemüse, einer Sauce nach Wahl und einer Stärkebeilage serviert.

Auf Wunsch servieren wir Ihnen anstelle von Gemüse gegrillten Maiskolben.

Tous nos plats sont accompagnés de légumes, selon le marché et la saison, d'une sauce au choix et d'un féculent.  
Sur demande nous pouvons remplacer les légumes par un épi de maïs grillé.

### Nach Wahl | Au choix

Pommes allumettes, gebratene Rosmarinkartoffeln, Ofenkartoffeln mit Sauerrahm

Pommes allumettes, pommes de terre sautées au romarin, pommes au four et sa crème acidulée

### Saucen | Sauces

Wählen Sie zu Ihrem Gericht eine unserer hausgemachten Saucen, die im Preis inbegriffen ist.

B.B.Q., Sauce béarnaise, Salsa piquante (Tomaten, Peperoncini), Pfeffersauce, Pilzsauce, Kräuterbutter, Aioli (Knoblauchsauce).

Sublimé votre plat en choisissant une sauce d'accompagnement maison comprise dans le plat.

B.B.Q., sauce béarnaise, salsa piquante (tomate, piment), sauce aux poivres, sauce aux champignons, beurre aux herbes, sauce aioli.

## VEGETARISCH | VÉGÉTARIEN

Tagliatelle Con Verdurine Grigliate | Tagliatelles aux légumes grillés ..... 19.00

Ricotta-Parmesan-Rondellenan Salsasauce | Raviolis ricotta-parmesan et sauce salsa ..... 16.00

alle Preise inkl. 8% MWSt | Prix TVA 8% incl.