

*Steakhouse & Churrascaria*

# *Brasil - Grill*

Liebe Gäste

Wir freuen uns, Sie im Kronenhof mit dem Steakhouse & Churrascaria Brasil Grill willkommen heißen zu dürfen.

In unserem gemütlichen Ambiente möchten wir Sie mit typischen brasilianischen Köstlichkeiten verwöhnen.

Brasilien liebt und lebt das gute Essen und den fröhlichen Lebensstil. Lassen Sie sich davon in den Stunden Ihres Aufenthaltes infizieren und erleben Sie Fleischgenuss pur, rein und unverfälscht.

Paloma Cunha als Chef de Service und Andreas Littig als Küchenchef freuen sich darauf, Sie kulinarisch zu verwöhnen.

**Wir wünschen Ihnen „bom Apetite“**



*Als Apéro nehmen Sie einen der besten Caipirinhas oder Caipiroskas?*

*Während Sie die kulinarische Brasilienreise aus der nachfolgenden Karte auswählen, bereiten wir diesen gerne für Sie zu.*



*Caiprinha  
Caipiroska  
Caipimaracuja / mit frischer Passionsfrucht*



## *Entradas*

Vorspeisen

### *Salada verde*

Grüner Salat

8.50

### *Salada mista*

Gemischter Salat

8.50

### *Salat vom Buffet*

12.50

### *Crevetten Piri Piri*

in Hummerfond

19

## *Suppen*

### *Rindsconsommé*

Flädeli Eigelb, Sherry

8,50

+ je 1,50

### *Gemüsesuppe mit Saisongemüse*

Flädeli Eigelb,

8,50

+ je 1,50

## *Salgados*

warme Vorspeisen

### *Coxinha*

Poulet in Maniok

2. Stk.

7

### *Pão de queijo*

Portion Käsebrötli

2. Stk

7



## *Rodizio de Carne «Churrasco»*

Spezialität des Hauses «Fleisch à Discretion»

*Prime Beef Fleischspezialitäten nach typischer brasilianischer Art am Spiess gegrillt und am Tisch serviert:*

*Picanha* (Rindshuft oder Tafelspitz): Ist der der bekannteste Schnitt, serviert als grosse Würfel, oder hauchdünn tranchiert vom ganzen Stück.

*Contra-Filé / Ribeye*

*Alcatra & Maminha:* / das obere Lendenstück

*Costela de boi / Rindsrippen*

*Cordeiro / Lammrücken*

*Costela de Porco / American Sparerips:*, langsam gegrillt saftig und zart.

*Frango / Pouletoberschenkel:* in feiner hauseigener Marinade zubereitet.

*Peito de Peru com Bacon / Trutanbrust mit Speck*

*Coração de Frango / Pouletherzen*

*Linguiça / Würstchen* werden speziell für uns nach unserem Hausrezept hergestellt.

*Beilagen inklusive:*

*Beilagenbuffet*

Diverse Salate nach traditionellem brasilianischer Rezeptur als auch nach europäischem Gusto:

Jasminreis, schwarze Bohnen, Antipasti, Kartoffelgratin Lasagne, Moquece de Peixe, Bobo de Camarao, marktfrische Blattsalate, Salpicao, Abacaxi com Repolho etc.

Vinaigrette, Farofa, Dip Aioli, Dip Bananen Curry,

Pommes frites, frittierte Bananen,

*Erwachsene*

63

*Kinder zwischen 10 - 12 Jahren*

35

*Kinder zwischen 6 - 10 Jahren*

25

\*\*\*

Unsere Salate, Beilagen, Cremes, Dips, Saucen und andere Speisen werden ohne Geschmacksverstärker, künstliche Farb- oder Konservierungsstoffe oder sonstige chemische Hilfsmittel hergestellt. Wir bereiten diese stets aus frischen Rohstoffen in unserer Küche in echter Handarbeit zu und garantieren somit beste Qualität und Genuss .



## ***Prime Beef Black Angus serviert auf einer heißen Gussplatte***

*Dieses exquisite Prime Beef wird zertifiziert ohne Zugabe von Hormonen oder Antibiotika oder anderen antimikrobiellen wachstumsfördernden erzeugt.*

*Es ist absolut rein, unverfälscht und pur im Geschmack! Ein traumhaftes Erlebnis am Gaumen.*

<i>Hüftsteak 250 gr.</i>	<i>medium</i>
mit Café de Paris, inkl. 1 Beilage nach Wahl	36
<i>Entrecote 250 gr.</i>	<i>medium</i>
mit Café de Paris, inkl. 1 Beilage nach Wahl	44
<i>Filet Mignon 250 gr.</i>	<i>medium</i>
mit Café de Paris, inkl. 1 Beilage nach Wahl	56

## ***Prime Beef Picanha a Chapa / Rindshüft von der Gussplatte***

<i>Picanha acebolada,</i>	<i>medium</i>
Rindshüftsteak mit typischem Fettrand gebratenen Zwiebeln	
ca. 200g inkl. 1 Beilage nach Wahl	30
je 100 gr. mehr	6
<i>mögliche Beilagen</i>	zusätzliche portion 7
Tagliatelle, Reis, Pommes frites, Bratkartoffel, Country Fries, Gemüseauswahl, brasilianische schwarze Bohnen,	
Dip´s: Bananen Curry, Aioli; Cocktail, Vinaigrette Kräuterbutter, Café de Paris,	
<i>Grelhada Mista</i>	36
(130g Picanha, coxa de Frango, Linguiça,)	
(130g Rindshäfte, Pouletunterschenkel, Brasilwürstli)	
inkl. 1 Beilage nach Wahl	



### *Camarão ao alho e óleo*

5 Riesencrevetten Black Tiger Kaliber 4 mit Knobli und Chili  
inkl. 1 Beilage nach Wahl

44

### *mögliche Beilagen*

zusätzliche portion 7

Tagliatelle, Reis, Pommes frites, Bratkartoffel, Country Fries, Gemüseauswahl,  
brasilianische schwarze Bohnen, Risottovariationen

Dip's: Bananen Curry, Aioli; Cocktail, Vinaigrette Kräuterbutter, Café de Paris,

## *Traditionelles*

### *Züri-Gschnezzelts mit Kalbfleisch*

mit frischem Rahm und Kräuterrahmsauce mit Rösti

35

### *Filet Stroganow*

original Rezeptur von 1891 mit Filetspitzen und Bratkartoffel

36

### *Chateaubriand 400 gr. für 2 Personen*

an Sauce Bernaise auf Champion Beet an Gemüseauswahl  
oder Beilage nach Wahl

*medium*

58 p.P.

## *Vegi Teller*

hausgemachte Kartoffelgnocchis

25

- Gorgonzola Sauce
- sautiertes Waldpilzragout
- Tomatensugo





## *Deklarationen*

Lammfleisch	Neuseeland
Rindfleisch	Australien/Argentinien/Irland
Kalbfleisch	Schweiz
Schweinefleisch	Schweiz
Geflügel	Schweiz / Ungarn
Crevetten	Wildfang Südafrika



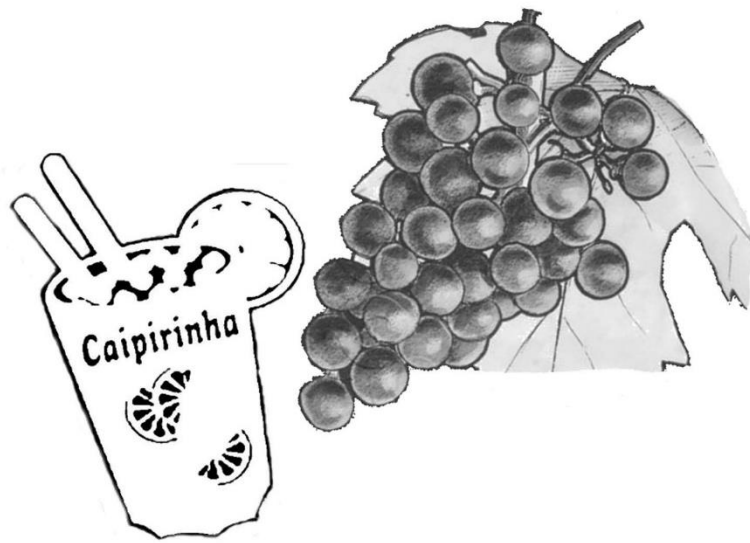
## *Zum Abschluss*

<i>Pudim de Leite</i>	8
Pudding aus gezuckerter Kondensmilch	
<i>Creme Maracuja</i>	7
Creme aus Passionfrucht	
<i>Abacaxi grillada</i>	10
gegrillte Ananas mit Vanilleglace Zimt	
Pana Cotta mit Waldbeerkompott	11.50
<i>Glace</i>	<i>je Kugel 5</i>
Schokolade / Erdbeer / Vanille / Cupuaçu	
<i>Hausgemachte Sorbets</i>	
Passionsfrucht	5
Mango	5
Caipi	5
Açaí	5
Cupuaçu	5
+ Schuss Pfirsich Liquor / Wodka / Cachaça etc.	3





# *Unsere Rotweinempfehlung*



## *Der brasilianische Newcomer aus dem Tal der Weingärten im Süden Brasiliens*



<b>Name des Weines:</b>	Miolo - Lote 43
<b>Herkunft (AC):</b>	Brasilien Vale dos Vinhedos Rio Grande do Sul
<b>Traubensorten:</b>	Cabernet Sauvignon und Merlot
<b>Weinbereitung:</b>	Diese Assemblage ist eine Hommage an Giuseppe Miolo, den italienischen Einwanderer, der zu jener Zeit das Landstück mit der Nummer 43 erhielt. Es handelt sich dabei um eine Einzellage, die seit 1999 vom Önologen Adriano Miolo separat vinifiziert und ausgebaut wird.
<b>Degustationsnotiz:</b>	Diese Cuvée beeindruckt bereits im Bouquet. Die Aromatik ist sortentypisch und klassisch zugleich. Die feinen Ausbauaromen vermählen sich mit den Fruchtnoten, die in Kombination mit rauchigen, animalischen Düften einen komplexen Eindruck in der Nase hinterlassen. Geschmeidig, samtig und gehaltvoll präsentiert sich der Körper, und die fruchtige Struktur verleiht dieser Cuvée eine erfrischende, nachhaltige Art. Das Finale ist anhaltend, konsistent und lässt kaum Wünsche offen
<b>Trinkempfehlung:</b>	16 – 18°C Grilladen, Steaks, Wildgerichte, Lamm, Geflügel (z.B. Ente, Truthahn),
<b>Alkoholgehalt:</b>	14 %



7,5 dl	59
1 dl	8.20

