

GEORGE

BAR & GRILL

„Ask not what you can do for your country.
Ask what's for lunch.“ Orson Welles

VORSPEISEN

Burrata Tomatenkonfitüre, Taggiasca Oliven, Rucola, hausgemachte Focaccia Barese	24
Spargelterrine Tomatencoulis, Piemonteser Haselnuss-Mayonnaise Wachtelei	23
Ceviche Zander, Süsskartoffelpüree, Ingwer, Grapefruit, Peperoncini-Kaviar	26
Tunatatar Périgordtrüffel, Artischocken, Wasabiglaze	29
Rindstatar Eigelbcrème, Kapern, Toast	28/38
GEORGE Frühlingssalat Blattsalat, Gartenkresse, Croûtons, Brennesselöl	17

GEORGE TOWER

für 2 Personen: Rindstatar, Tunatatar, Rohschinken, Burrata, Austern, Ceviche, Artischockensuppe	89
--	----

SUPPEN

Consommé Flädli, Schnittlauch	21
Artischocken-Cremesuppe Topinambur, Périgordtrüffel	19

AUSTERN

Fin de Claire No. 2, serviert mit Rotwein-Eschalottenvinaigrette
und Zitrone

3 Stück	18
6 Stück	36
12 Stück	68

GEORGE'S FAVORITES

Geschmorter Schulterspitz Pommes Rissolées, Selleriepüree, Frühlingsgemüse	48
Angus Hacktätschli Trüffel, Kartoffelpüree, Mini-Rüebli, Röstzwiebeln, Rotweinjus	41
Spaghetti Oliventapenade, Scamorza, Mönchsbart	38
Spargelpastetli Spargel, Morchelrahmsauce, Gnocchis	38
GEORGE Seafood Variation Hummerbisque, Jakobsmuschel, Skreifilet, Pulpo Crevetten, Fenchel, Bärlauchpüree	56

GRILLROOM

FLEISCH

Tenderloin 120gr / 180gr / 250gr	42 / 54 / 68
Rib Eye 250gr	59
Striploin (Entrecôte) 220gr	58
Niedergegartes Flat Iron Steak circa 250gr ab Garstufe medium serviert	48

Special Cuts (ab 2 Personen)

fragen Sie unsere Mitarbeiter nach der Verfügbarkeit und den Cut-Größen

Bone in Rib Eye	19 pro 100gr
Bone in Striploin	20 pro 100gr

Alle «Cuts» sind erhältlich

als Surf & Turf mit einer Riesencrevette	18
--	----

GEFLÜGEL

Chicken Paillard	34
------------------	----

GRILLROOM

FISCH

Loup de Mer Filet	44
Riesencrevetten	49

VEGETARISCH / VEGAN

Safranblumenkohl Süsskartoffelpüree, Avocado, Rauchmandeln, Shiitake-Pilze	38
--	----

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

SAUCEN

Sauce béarnaise, Kräuterbutter, Rotweinjus, BBQ Sauce, Chimichurri	eine Sauce inbegriffen jede weitere 3
---	--

BEILAGEN

Risotto, Bärlauchpolenta, Kartoffelpüree, Pommes frites	je 8
Getrüffelte Pommes frites mit Parmesan	10

GEMÜSE

Grilliertes Gemüse, Blattspinat, Rübli, Rucola-Tomatensalat	je 8
--	------

KÄSE

Käse vom Weltmeister - «Käserei Muolen»		28
<i>Weinempfehlung von unserem Sommelier</i>		
Sämling 88 Beerenauslese 2017,	5 cl	9.5
Tschida, Neusiedlersee AUT	0.375l	66.5

DESSERT

GEORGE's Schokoladenmousse		18
Guanaja Schokolade, Kakao-Meringue, Karameltoffee, Vanilleglace, Fleur de Sel		
Modern Amalfi Lemon tarte		16
Bretonischer Mürbeteig, Lemon Curd, Basilikumsorbet, Meringue		
Mango & Kokosnuss		15
Weisse Schokolade, Tonkabohne, Mandel		
Glace und Sorbet		je 5
<i>fragen Sie unsere Mitarbeiter nach dem Angebot</i>		

SÜSSWEINE

Sämling 88 Beerenauslese 2017,	5 cl	9.5
Tschida, Neusiedlersee AUT	0.375 l	66.5
Riesling Weisenstein Spätlese 2018, Bastgen, Mosel DE	0.75 l	69
Ben Ryé Passito di Pantelleria 2014, Zibibbo Donnafugata, Sizilien ITA	0.375 l	78
Tokaji Aszu 5 Puttonyos 2007, Furmint, Harslevelu Samuel Tinon, Tokajhegyalja HUN	0.50 l	85

COCKTAIL

Espresso-Martini Vodka, Kahlua, Espresso		18
--	--	----

SPIRITS

Louis XIII de Remy Martin 40%	1 cl	85
	2 cl	170
Grappa Berta Tre Soli Tre 44%	2 cl	19
Cognac No.76 XO Tesseron 40%	2 cl	18
Williams Couer, Morand 41%	2 cl	9

ALLERGENE

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

HERKUNFTSDEKLARATION

Hauptlieferanten Fleisch:
Holzen Fleisch, Ennetbürgen
Metzgerei Ziegler, Oerlikon

Fleisch:
Rind, Schwein, Kalb: Schweiz

Geflügel:
Huhn: Schweiz

Fisch/Meeresfrüchte:
Tuna: FAO04/05; , Zucht; Zander: FAO04/05;
Loup de Mer: Türkei, Wildzucht;
Crevetten: Vietnam, Wildzucht; Hummer: FAO21
Nordwestatlantik;
Jakobsmuschel: FAO27 Nordostatlantik;
Miesmuscheln: Niederlande, Zucht; Austern: Frankreich, Zucht;

**ALLE PREISE VERSTEHEN SICH IN SCHWEIZER FRANKEN
INKLUSIVE 7.7% MEHRWERTSTEUER.**