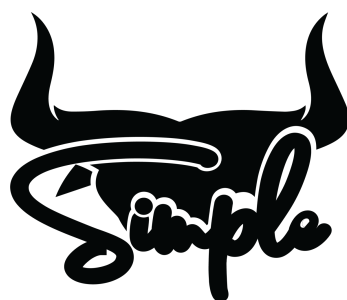


M E N U



STEAKHOUSE & TAPAS BAR

KALTE TAPAS *als Hauptgang 4-5 Tapas p.p nach Wahl*

<i>Aioli / Kalte Knoblauchcrème / Brot</i>	8.5
<i>Oliven mariniert mit Limette</i>	9.5
<i>Marinierte Ziegenkäse mit Estragon / Granatapfel</i>	10.5
<i>Spanischer Manchego Käse nature, Baumnüssen & Trauben</i>	13.5
<i>Katalanisches Tomaten- Knoblauch Brot</i>	12.5
<i>Bruschetta / Guacamole / Oliven</i>	12.5
<i>Serrano Schinken / Knoblauchbruschetta / Pimientos</i>	18.5
<i>Melone / Serranoschinken / Basilikum</i>	14.5
<i>Hummus / Granatapfel / Avocado / Fladenbrot (Hausgemacht)</i>	10.5

WARME TAPAS

<i>Frittierte Avocados / Aioli & Limette</i>	12.5
<i>Pimientos de Padrón / Meersalz</i>	11.5
<i>Champignons mit Knoblauch und Petersilie</i>	12.5
<i>Datteln im Speckmantel</i>	12.5
<i>Pulpo vom Grill / Knoblauch / Petersilie</i>	16.5
<i>Serranoschinkenkroketten (Hausgemacht)</i>	12.5
<i>Crevetten mit Chili / Knoblauch / Sherry / Petersilie</i>	15.5
<i>Bruschetta / Rindsfiletstreifen & Chimichurri</i>	24.5
<i>Albóndigas / Rindfleischbällchen / Tomatensauce / scharf (Hausgemacht)</i>	12.5
<i>Patatas Bravas mit Aioli und Salsa</i>	10.5
<i>Muscheln in Knoblauch Jus-Weisswein / Kräutern</i>	16.5
<i>Chorizo Picante</i>	9
<i>Simple Chicken Sticks / BBQ Sauce (Hausgemacht)</i>	14.5
<i>Pulpo vom Grill auf lauwarmem Orangenhummus / Fladenbrot</i>	22.5

HAUSGEMACHT

DESSERT

<i>Crema Catalana</i>	13
<i>Warme Schokoladenküchlein / Vanilleglace(12min)</i>	16
<i>Erdbeer-Tiramisu</i>	13
<i>Colonel, mit Vodka</i>	15
<i>Gerührter Eiskaffee</i>	14
<i>Coup Baileys / Vanille-Mocca + Rahm</i>	14
<i>Käse / Honig / Kümmel / Bündner Birnbrot</i>	18

GLACE

<i>Vanille / Schokolade / Mocca / Zitrone</i>	5.5
---	-----

KINDERKARTE

*Feine Speisen für unsere
kleinen Gäste*

<i>Tomatensuppe oder Grüner Salat</i>	8
---	---

<i>Spaghetti Tomatensauce</i>	16
-------------------------------	----

Chicken-Nuggets / Pommes Allumettes 18
Hausgemacht

GLACE 4.5

Vanille

Schokolade

Zitrone

Champagner & Prosecco & Weine im Offenausschank

Champagner & Prosecco 1dl

Champagne Deutz Brut Classic I Chardonnay I Pinot Noir I Pinot Meunier I Frankreich	16
Prosecco I Zonin I Rose&Weiss I Kir Royal- Prosecco mit Cassis	9 /12

Weisswein 1dl

Verdejo I José Periente I Spanien	9.5
Sauvignon Blanc I Nadine Saxer I Neftenbach	9.5

Rosewein 1dl

Nobler Rosé (Pinot Noir I Nadine Saxer I Neftenbach)	9.5
--	-----

Rotwein 1dl

Puro Malbec I Dieter Meier I Mendoza	10
Carmelo Rodero Roble I Tempranillo I Cabernet Sauvignon I Spanien	9.5
Le Volte dell`Ornellaia I Merlot I Sangiovese I Cabernet sauvignon I Toscana	10

VORSPEISE

- SIMPLE SALAT** *Blattsalat / Mango / Granatapfel / Baumnüsse / Hausdressing* 13
- PULPO SALAT** *mit Frischen Kräuter- Rote Zwiebeln- Rucola- Oliven -Datteltomaten* 23
- BURRATA-CHIMICHURRI** 18
Burrata Mozzarella mit Cherry Tomaten / Rucola / roten Zwiebeln

ANTIPASTI

- TOMATENSUPPE** *(Hausgemacht)* 13
Mit Basilikum
- RINDSTATAR / CAFE DE PARIS + 5** 25/35
Klassisch / mit unserer würzigen Hausmischung
- RINDSFILET-CARPACCIO** 27/37
Mit Oliven / Artischocken / Parmesan / Balsamico / Rucola
- SIMPLE PLATTE** 27
Serranoschinken / Chorizo / Manchego / Bresaula / Hummus-Fladenbrot / Pimientos del Padron Oliven / rote Zwiebeln / Aioli Bruchetta

PASTA & VEGETARISCH

- SPAGHETTI ALLA CHITARRA** 37/35/35
Wahlweise mit Rindsfiletstreifen / Poulet / Crevetten
Mit Zwiebeln / Knoblauch / Kräutern / Cherry Tomaten / Peperoncini
- RISOTTO GIARDINO**
Weissweinsrisotto, mediterranes Gemüse vom Grill 29
Wahlweise mit Crevetten / Rindsfiletstreifen-Chimichuri 37/39

A LA MINUTE»FÜR SIE GRILLIER

Serviert mit Grillgemüse

- FISCH** 40
Loup de mer / Cherry Tomaten / Kapern / Oliven / Kräutern
- CREVETTEN AGLI OLIO** 40
Knoblauch / Peperoncini / Kräuter

BEEF OJO DE AGUA vom HOLZKOHLEGRILL

Argentinien, Dieter Meier -Aberdeen Angus

	200g	250g	300g	400g	500g
Filet	54	64	74	90	115
Entrecôte	43	53	63	75	88
Hohrücken	43	53	63	75	88
 Trio Beef					66
300g F/E/H – OJO DE AGUA					
 CHATEAUBRIAND – Rindsfilet 500g 2P oder auf 2 Service				P.P	88
<i>Serviert mit 2 Beilagen nach Wahl & 3 Saucen</i>					
<i>Cognac Pfefferrahm I Béarnaise I Chimichurri</i>					
 SIMPLE-BURGER mit Cheddar Käse (Hausgemacht)					30
<i>Rindsburger 180g BBQ- Sauce dazu Pommes Allumettes</i>					
 ILIR'S BURGER – Ciabatta Brot					48
<i>Hohrücken 140g mit Appenzeller Käse Rucola Avocado BBQ-Chimichurri-Sauce</i>					
<i>Pommes Allumettes mit Trüffel- Öl</i>					
 CAFÉ DE PARIS-SIMPLE -OJO DE AGUA					66/76
<i>Entrecôte-Tagliata (250g oder 300g) mit unserer Hausbutter</i>					
<i>dazu Pommes Allumettes</i>					
 RINDSFILETMEDAILLONS 160g CRANBERRY					59
<i>Cognac Pfeffersauce & Safran Risotto</i>					
 POULETBRUST CAFÉ DE PARIS-PIKANT				37	
<i>Tagliata mit unserem Hausbutter dazu Pommes Allumettes</i>					
 BEILAGEN / SAUCEN ; Cognac Pfeffer- Cafe de Paris					9/6
<i>Weissweinsrisotto auf Wunsch mit Safran+ 6</i>					
<i>Grillgemüse mit Kräutern</i>					
<i>Spinat Knoblauch Zwiebeln</i>					7
<i>Pommes Allumettes auf Wunsch mit Trüffel-Öl+ 6</i>					
<i>Grillierte Avocado Meersalz</i>					
 GARSTUFEN					
<i>Blutig</i>					
<i>innerer kern roh</i>					
<i>½ gebraten</i>					
<i>¾ gebraten</i>					
 DONENESS					
<i>Rare</i>					
<i>Medium rare</i>					
<i>Medium</i>					
<i>Medium well</i>					

HERKUNFT DER PRODUKTE

Rind	Argentinien, Ojo de Agua, Dieter Meier
Kalb	Schweiz
Geflügel	Schweiz
Lamm	Australien
Schwein	Schweiz
Crevetten	Vietnam

UNSERE PARTNER

Rind	Ojo de Agua, Argentinien, Dieter Meier
Kalb / Rind	Metzgerei Ziegler
Geflügel & Schwein	Metzgerei Ziegler Zürich/Bianchi Zürich
Fisch	Bianchi Zürich

WEINE

Casa del Vino Zürich

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne

**Deklaration: Fisch: EU Crevetten: VN Rind: ARG & CH Schwein: CH
Poulet: CH**

