

# MENU

STEFAN HERKNER  
&  
TEAM

RESTAURANT BÄRENGASSE

PARADEPLATZ  
8001 ZÜRICH

Für Informationen betreffend Allergenen verlangen Sie bitte unsere Deklarationskarte.

# VORSPEISEN

<b>NÜSSLISALAT MIT EI</b> <i>dazu Croûtons, an French-, Balsamico- oder Hausdressing</i>	17
<b>BÄRENGASSE SALAT</b> <i>Blattsalat mit mariniertem Kürbis, Granatapfel und Schnittlauch</i>	14
<b>MOZZARELLA DI BUFALA</b> <i>mit Tomaten, Rucola und Olivenöl</i>	21
<b>GRATINIERTER ZIEGENFRISCHKÄSE</b> <i>auf Spinatsalat, mit Macadamianüssen und Honig, dazu Blutorangen-Dressing</i>	20
<b>RINDSCARPACCIO</b> <i>mit Honig-Senfsoße und Belper Knolle (Berner Käsespezialität)</i>	26
<b>DUETT VON DER ENTE</b> <i>hausgemachte Entenleberterrinen und geräucherter Entenbrust dazu Cranberry-Chutney</i>	28
<b>JAKOBSMUSCHELN</b> <i>mit getrüffeltem Spinat, knusprigem Engelshaar und schwarzem Trüffel</i>	28
<b>KNUSPER-BEEF (70 gr)</b> <i>Rindsfilet mit Kizami-Sauce, dazu Edamame und Gurken</i>	29

# TATAR (SERVIERT MIT BRIOCHE TOAST)

<b>RINDSTATAR</b> <i>das Klassische, mit unserer würzigen Hausmischung gratiniert mit Café de Paris (plus CHF 4.-)</i>	<b>VORSPEISE</b> 26 <b>HAUPTGANG</b> 36
<b>KALBSTATAR</b> <i>das Spezielle, mit schwarzem Trüffel und Sauerrahm</i>	<b>VORSPEISE</b> 26 <b>HAUPTGANG</b> 36
<b>LACHSTATAR</b> <i>das Frische, mit Kräutern und Crème fraîche</i>	<b>VORSPEISE</b> 26 <b>HAUPTGANG</b> 36

# SUPPEN

<b>BÄLPMOOS</b> <i>Kresseschaumsuppe mit Belper Knolle (Berner Käsespezialität)</i>	14
<b>HUMMERSUPPE</b> <i>mit Flusskrebse und Limette</i>	19
<b>FIRE AND ICE</b> <i>Karotten-Chili-Ingwersuppe mit Mangosorbet</i>	14

# KLASSIKER

<b>ROASTBEEF – VOITURE – DIETER MEIER</b>		44
<i>niedergartiges Entrecôte vom Wagen dazu Sauce &amp; Beilage nach Wahl (siehe Grill-Karte)</i>		
<b>CAFÉ DE PARIS – BÄRENGASSE</b>	180g	56
<i>Entrecôte (180g) mit unserer Hausbutter überbacken</i>		
	250g	68
<i>dazu Pommes Allumettes</i>		
<b>HAMBURGER – OJO DE AGUA</b>		38
<i>Rindshuftburger (240g), medium grilliert im Sesam-Bun mit hausgemachter BBQ-Sauce &amp; Mayonnaise, dazu Pommes Allumettes</i>		
<b>CHEESEBURGER – OJO DE AGUA</b>		41
<i>Hamburger mit Cheddar Cheese</i>		
<b>ZÜRCHER GESCHNETZELTES – PARADEPLATZ</b>		49
<i>Kalbfleisch an einer Pilzrahmsauce, im Pfännchen serviert dazu Butterrösti</i>		

# PASTA & VEGETARISCH

<b>RINDSFILET RAVIOLI</b>		36
<i>mit Chimichurri-Butter, Spinat und Parmesanhobel</i>		
<b>TAGLIOLINI – TARTUFO</b>		34
<i>an einer Mascarpone-Trüffelrahmsauce mit schwarzem Trüffel</i>		
<b>RISOTTO – GIARDINO</b>		26
<i>Weisswein-Risotto mit mediterranem Gemüse vom Grill</i>		
<b>TAGLIOLINI – ASTICE E GAMBARETTI</b>		42
<i>an einer Hummerrahmsauce, dazu gebratene Riesencrevetten</i>		

# BÄRENGASSE – GRILL

FISCH- UND FLEISCHSPEZIALITÄTEN VON AUSGEWÄHLTEN LIEFERANTEN,  
„A LA MINUTE“ FÜR SIE GRILLIERT.

## **FISCH** (SERVIERT MIT EINER SAUCE & BEILAGE IHRER WAHL)

<b>ZANDER</b> <i>mit Zitrone und Fenchel</i>	150g	45
<b>ATLANTIK-LACHS</b> <i>mit Zitrone, Cherrytomaten und Petersilie</i>	180g	42
<b>RIESENCREVETTEN</b> <i>mit Cherrytomaten, Spinat und Knoblauch</i>	140g	46

## **GRILLIERTE MAISPOULARDENBRUST**

(SERVIERT MIT EINER SAUCE & BEILAGE IHRER WAHL)

GEFÜLLT MIT BÜNDNER ROHSCHINKEN UND APPENBERGER KÄSE	38
--	----

## **FILET** (SERVIERT MIT EINER SAUCE & BEILAGE IHRER WAHL)

LADIES' CUT – 120 GRAMM	44
CLASSIC CUT – 180 GRAMM	62
GENTLEMEN'S CUT – 250 GRAMM	76

## **ENTRECÔTE** (SERVIERT MIT EINER SAUCE & BEILAGE IHRER WAHL)

CLASSIC CUT – 180 GRAMM	47
GENTLEMEN'S CUT – 250 GRAMM	58

## **RIB EYE „OJO DE AGUA“**

(SERVIERT MIT EINER SAUCE & BEILAGE IHRER WAHL)

GENTLEMEN'S CUT – 250 GRAMM	62
GAUCHO'S CUT – 500 GRAMM (MIT JE ZWEI BEILAGEN & SAUCEN)	116

# CARNIVORUS – DIE PFÄNNCHEN

**OJO DOUBLE – 500 GRAMM (2 x 250)** 134

*zu zweit oder alleine für den Bärenhunger*

*Filet & Entrecôte mit zwei Saucen und Beilagen nach Wahl*

**BEEF TRIO – 750 GRAMM (3 x 250)** 199

*zu dritt oder zu zweit für den Bärenhunger*

*Filet, Entrecôte & Rib Eye mit drei Saucen und Beilagen nach Wahl*

TRÜFFELMAYONNAISE

CHIMICHURRI

HAUSBUTTER

SAUCE BÉARNAISE

PFEFFERSAUCE

FRISCHER MEERRETICH

BBQ-SAUCE

HABANERO INGWER

POMMES ALLUMETTES

KARTOFFELGRATIN

WEISSWEIN-RISOTTO

SÜSSKARTOFFEL POMMES

GRILLGEMÜSE MIT BASILIKUM

OFENGEMÜSE MIT KRÄUTER

SPINAT

TAGLIOLINI

(JEDE WEITERE BEILAGE 7.-)



## OJO DE AGUA ORGANIC BEEF

### ENTRECÔTE & FILET

DIESES BEEF WIRD EXKLUSIV DIREKT VON DER ESTANCIA OJO DE AGUA IN DIE SCHWEIZ IMPORTIERT.  
DIESES PREMIUM ARGENTINA BEEF IST IN UNSEREN RESTAURANTS UND AUSGESUCHTEN BIO METZGEREIEEN  
ERHÄLTlich.

*Ziegler  
delikat  
essen*

## METZGEREI ZIEGLER

SEIT MEHR ALS EINEM JAHRHUNDERT STEHT DIE METZGEREI ZIEGLER FÜR HÖCHSTE FLEISCHQUALITÄT.  
ALS EXKLUSIVIMPORTEUR UNSERES OJO DE AGUA BEEFS, BELIEFERT SIE UNS AUCH MIT PREMIUM SWISS  
BEEF.

# DESSERT

<b>CRÈME BRÛLÉE</b>	16
<i>lauwarme Caramelcrème mit Bratapfelsorbet und Goji Beeren</i>	
<b>ZWETSCHGEN AUS DEM OFEN</b>	17
<i>mit Butterstreusel und Tahiti Vanilleglacé</i>	
<b>FONDANT AU CHOCOLAT (CA. 15 MIN)</b>	16
<i>zartschmelzendes, warmes Schokoladenküchlein mit Kumquats-Kompott und einer Kugel Sauerrahmglacé</i>	
<b>„ÄMMITALER BÄRE-MERÄNGGE“ MIT NIDLE</b>	14
<b>ZUSÄTZLICH VANILLEGLACÉ</b>	17
<i>exklusiv für unser Restaurant im Emmental angefertigt serviert mit Greyerzer-Doppelrahm oder Vanilleglacé</i>	
<b>SCHOKOLADENMOUSSE „CARACAS“</b>	16
<i>mit Doppelrahm und sparkling Schokocrisps</i>	
<b>KÄSETELLER VON JUMI</b>	22
<i>mit fünf verschiedenen Käsesorten dazu Trüffelhonig und Zwetschgensenf</i>	
<b>GLACÉS UND SORBETS</b>	5
<i>Kaffee, Vanille, Schokolade, Sauerrahm, Zimt, Mango, Zitrone, Bratapfel</i>	
<b>MIT RAHM ODER „DULCE DE LECHE“</b>	2

PRO KUGEL

## AUS DEM „ORO DE CACAO“ HUMIDOR

<b>ORO DE CACAO</b>	17
<i>Napolitain Library (12 x 7 gramm)</i>	
<b>ORO DE CACAO</b>	29
<i>Bar Library (7 x 25 gramm)</i>	

# HERKUNFT DER PRODUKTE

Rindfleisch (ohne hormonelle Stoffe)	«Ojo de Agua» Estancia Argentinien
Rindfleisch (kann mit hormonellen Stoffen versetzt sein)	«Ojo de Agua» Breeders Argentinien
Rindfleisch (ohne hormonelle Stoffe)	Uruguay
Rindfleisch (ohne hormonelle Stoffe)	Schweiz
Kalbfleisch	Schweiz
Geflügel (Poulet)	Schweiz, Frankreich
Lamm	Australien
Schwein	Schweiz

# UNSERE PARTNER

Rindfleisch	„Ojo de Agua“, Argentinien
Kalbfleisch / Rindfleisch	Metzgerei Ziegler, Delikat Essen, Zürich
Lamm	Metzgerei Angst, Zürich
Fisch & Meeresfrüchte	G.Bianchi AG, Zufikon
Geflügel (Poulet)	G.Bianchi AG, Zufikon
Fleischezpezialitäten	Metzgerei Angst, Zürich
Käse, Piemonteserrind	Jumi, Belp
Meringues	Konditorei Bruno Stalder, Wasen i. E.
Gemüse	Jeune Primeur
Milchprodukte	Jeune Primeur