



Speisekarte

Suppe:

Bouillon mit Flädli	8.50
Tagessuppe	9.50

Vorspeisen:

Blattsalat	9.50
Randensalat mit gerösteten Baumüssen und Apfelschnitzen	13.50

Vom Grill:

Rib Eye Steak	ab 250 g	per	100 g	19.50
Rindsentrecôte	ab 200 g	per	100 g	17.50
Lady Rindsfilet			180 g	38.00
Gentleman Rindsfilet			250 g	48.00
Rindshuft - Spiess			200 g	27.00
Pouletbrust			220 g	19.00
Schweins Costini (Brustspitz)		ca.	300 g	25.00

Beilagen:

Country Fries	9.50
Spätzli	9.50
Rahm-Blattspinat	8.50
Saisonales Gemüse	9.50
Risotto	9.50

Burger vom Grill:

Obertor Burger	24.00
Obertor Burger mit Käse	27.00
Chicken Burger	24.00
Chicken Burger mit Käse	27.00
Pulled Pork Burger	25.50
Deluxe Burger mit Käse und Speck	29.00
Vegiburger mit grilliertem Gemüse	24.00

Alle Burger werden mit Tomaten, Zwiebelconfit, Salat, Sour Cream, hausgemachtem Obertor Relish und Country Fries serviert.



Speisekarte

DIE GARSTUFEN

bleu rare stark blutig	Das Fleisch wird kräftig angebraten und ist innen noch fast roh. Der austretende Fleischsaft ist dunkelrot. Kerntemperatur: 45 - 48° C
saignant medium rare blutig	Das Fleisch wird bei mittlerer Hitze angebraten, ist im Kern noch leicht blutig und nach aussen hin noch rosa. Kerntemperatur: 49 - 55° C
à point medium rosa	Das Fleisch wird «auf den Punkt» gegart und ist innen durchgehend rosa, wie der Fleischsaft. Kerntemperatur: 55 - 60° C
demi-anglais medium well halb durchgebraten	Das Fleisch wird langsam gebraten und hat nur noch einen leichten rosa Kern. Kerntemperatur: 60 - 65° C
bien cuit well done durch	Das Fleisch wird bei kleinem Feuer langsam durchgebraten. Kerntemperatur: ab 65° C

Fleischdeklaration:

Rindfleisch:	Argentinien / Schweiz
Kalbfleisch:	Schweiz
Schweinefleisch:	Schweiz
Pouletfleisch	Schweiz
Hamburger:	100% Rind & Schweizer Fleisch, Metzgerei Künzli Chur
Wildlachs:	Rageth Comestibles / USA
Unsere Metzger:	Künzli Chur / Prodega Chur

Kann mit nichthormonellen Leistungsförderern, wie Antibiotika erzeugt worden sein.

Alle Preise verstehen sich in CHF und 8.1 % MwSt.