



Unser Leitfaden:

Cassino-, Ambassador-, Grande Bocherie de Molard-Tiere usw. mit garantierter Abstammung
 Gourmetfleisch der Extraklasse
 Freilaufhaltung (die Tiere können sich frei bewegen)
 Aufzucht in Mutterkuh-Haltung
 Unangemeldete und unabhängige Kontrollen durch Beef Control
 Speisen Änderungen nehmen wir gerne entgegen

SALATE/VORSPEISEN/SUPPEN

Tomaten mit italienischem Büffel-Mozzarella nach Art des Chef	14.50	Bouillon mit Flädli	8.50
Saisonaler Blattsalat	8.50	Tomatencremesuppe mit Milchschaum-Wolke	11.50
Bunter gemischter Salat	10.50		
Knackiger Nüsslisalat mit Speck und Ei	12.50	Mega Salatteller	24.50
Feiner Caesar Salat	13.50/21.50	Bunter gemischter Salat mit Grillierte Avocado und Büffel-Mozzarella mit Balsamico-Caviar	
Eisbergsalat mit Poulet, Speck, Champignons & Brotcroutons an Parmesan- Dressing			

Salat Tomahawk

Rindfleisch würfeln (AUS) gebraten im Olivenöl abgelöscht mit Cognac dazu Champignons,
 Cherrytomaten und grünem Pfeffer, serviert auf Buntem Salat

Vorspeise 23.50 / Hauptspeise 31.50

Unsere Salate servieren wir Ihnen gerne mit French-, Italien-, Thousand Island Dressing,
 Parmesan-Dressing oder nur mit Oel und Essig dazu unser hausgemachtes Brot

Der Klassiker:

Rindfleisch Tartar vom Küchenchef empfohlen

mit Zwiebeln, Kapern, Essiggurken und einem Schnitz Gruyère-Käse serviert mit Toastbrot.

120g	21.50
210g	28.50



Burger im Big Bun

**Alle unsere Burger sind hausgemacht und auch
als Double Burger erhältlich.**

Original Burger Rindshackburger (CH) mit Salat, Tomate, Gruyère, Speck und Home Style BBQ Sauce	24.50/35.50
Hawaii Burger Rindshackburger (CH) mit Salat, Ananas, Raclette Käse und Home Style BBQ Sauce	24.50/35.50
Spicy Burger Rindshackburger (CH) mit Salat, scharfer Salami, Gruyère, Peperoncini und Home Style BBQ Sauce	25.50/36.50
Trüffel Burger Hausgemachter Kalbshackburger (CH) mit Salat, Tomate, Trüffelkäse, Trüffeln und Trüffelmayo	31.50/42.50
Swiss Burger Rindshackburger (CH) mit Speck, Gruyère, Salat, Tomate, Spiegel Ei und Cocktailsauce	23.50/31.50
Pulled Burger 100% Beef Pulled, Salat, Tomaten, Röstzwiebeln, Cheddar käse und Smokey Honey sauce	26.50
Shrimps Burger Crevettenhackburger (THA/VNM) mit Salat, Tomate, Salatgurke und Spicy-Knoblauchsauce	29.50/40.50
Vegi Cheeseburger Gebackener Tommekäse mit Salatstreifen und Preiselbeeren	23.50/34.50

Specialburgers

«De Luxe» Burger 250g Rindsfilet (Australien) mit Rucola, Speck, Frittierte Büffel-Mozzarella und BBQsauce	46.--
Tomahawk Burger Triple Burger aus unseren Original, Spicy Chicken- und Trüffel-Burger	42.--

**Unsere Burger servieren wir ihnen mit
Super Knusper Frites**



Vom heissen Stein

Steaks nach Gewicht

ca. 200g / je weitere 50g

Rindsfilet Australien	38.50.--/8.00
Rindsfilet USA*	46.50.--/9.00
Bisonfilet USA*	48.50.--/11.50
Cassino Rinds -Entrecôte Australien	36.50.--/8.50
Kalbssteak Schweiz	41.--/10.00
Pferdefilet Spanien/Frankreich	36.50--/8.50
Schweinssteak Tomahawk Schweiz	29.--/5.50
Ribeye Steak Australien	34.50--/8.50
Lady's Rindsfilet Australien 150gr.	32.50.--

Steaks mit fixem Gewicht

Ambassador Lamm Nierstück Neuseeland* 200g	38.50
Poulet Brust Schweiz 170g	28.50
Lachssteak Island 200g	35.50
Riesencrevetten Vietnam 5 Stück	36.50

* kann mit Hormonen, Antibiotika und/oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.

Zu all unseren Steaks servieren wir Ihnen vier Home Style BBQ Saucen und eine Beilage nach Wahl.

- Super Knusper Frites
- Country Cuts
- Saisonales/regionals Gemüse
- Kroketten

- Je weitere Beilage **5.50**

Alles auch als Fitness-Salat-Teller erhältlich

Alle Preise inkl. MwSt.



Alternativen

Überbackene Kartoffeln	26.--
Bratkartoffeln und Gemüse überbacken mit Raclettekäse, serviert mit Chimichurrisauce	
Parmesan Risotto	25.--
mit gebratener Avocado und Papaya-Vinaigrette	
Martini Risotto	27.--
mit Extra dry Martini, Spinat und Pfefferbursin	
Ravioli «Buffalo»	25.--
gefüllt mit Büffelmozzarella an sautierten Cherrytomaten, Rucola Salat und Parmesan	
Herzhaft zubereitete: Tagliolini al Tartufo	28.50
an Trüffelrahmsauce und Trüffeln	
Original Cordonbleu	
Cordonbleu vom Kalb mit schinken und Gruyere käse, serviert mit SuperKnusperFrites 39.50	

Perfektes „cut Steak“ vom Küchenchef zubereitet

Cassino Rinds-Entrecôte Australien nach Art des Chefs (250 g)	41.50
mit Rucola, Tomaten und gehobeltem Pecorino an Trüffeljus und weißem Prosecco Schaum	
Grande Boucherie de Molard Kalbssteak Schweiz (250 g)	49.50
an Steinpilzsauce und Prosecco-Rahmsauce	
Rindsfilet Australien (250 g)	42.50
an Pfeffercognacrahmsauce	
Beilage nach Wahl.	
- Super Knusper Frites	
- Country Cuts	
- Saisonales/regionals Gemüse	
- Kroketten	
Je weitere Beilage	5.50

Alles auch als Fitness-Salat-Teller erhältlich

Alle Preise inkl. MwSt.



		<u>Mit 24 Karat Gold</u>
Beef Tomahawk Steak short bone ca. 1.4 kg	148.-	248.-
Beef Kettyle Dry aged Tomahawk (UK/IE) ca. 1.2 Kg	138.-	238.-
Bison Tomahawk USA ca. 1.3 kg	198.-	298.-
Iberico Schweins-Tomahawk Steak (Spanien) 300g	48.-	78.-
Kalbsrack (Schweiz) ca. 280G	48.50.-	78.50 .-
Rindsfilet Tenderloin Australien (Chateaubriand) ca.1.4 kg	240.-	340.-
Rindsfilet Tenderloin Australien (vom heissen Stein) ca.1.4kg	225.-	X
		(je weitere 100g) 20.-

Zu all unseren Steaks servieren wir Ihnen vier Home Style BBQ Saucen,
Mc Cain süss-Kartoffel und Grillierte Gemüse.



Steak Perfektion braucht Zeit



UNSERE FLAMMKUCHEN

● ORIGINAL NATURE

Speck, Zwiebeln, Crème Fraiche ChF 17,50

● FORESTIERE GRATINEE

Champignons, Speck, Zwiebeln, Crème Fraiche, Emmentaler ChF 18,50

● VEGETARISCH

Verschiedene Saisongemüse, Crème Fraiche, Emmentaler Chf 19,50

● KNOBLAUCH GRATINEE

Knoblauch, Speck, Crème Fraiche, Emmentaler ChF 20,50

● POULET-CURRY

Pouletgeschnetzeltes, Curry, Ananasstückchen, Crème Fraiche ChF 21,50

● 4 FROMAGES

Emmentaler, Gruyère, Raclette, Parmesanflocken, Crème Fraiche Chf 22,50

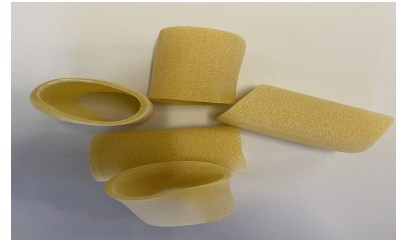
● TOMAHAWK

Kalbgeschnetzeltes, Trüffelkäse, Trüffelöl, Crème Fraiche ChF 24,50

● APFEL ZIMT (DESSERT Süss)

Apfelstücke, Zucker, Zimt, Crème Fraiche ChF 18,50

Flambiert mit Calvados +4 ChF



Die Wahrscheinlich besten Pasta Gerichte der Welt,
zu Gast im Tomahawk; Unsere Pasta: Paccheri (100% Grano Italiano)

Vegetarisch:

Pasta an Olivenoel mit Knoblauch, Chili, Petersilie und Parmesan Flocken

CHF 18.50

Pasta Griechischer Style: Fetta Käse, Tomaten, Zwiebeln, Peperoni, Salatgurke und Oliven

CHF 23.-

Feat & Meat:

Pasta Thai Style: Poulet (CH) und Wok-Gemüse an Roter Thai-Curry-Sauce, serviert mit knusperigen Glasnudeln

CHF 24.-

Pasta Tomahawk: Rindfleisch Filet (AUS), Champignons, Tomaten, Grüne Pfefferkörner, serviert mit Rucola Buquet

CHF 29.50

Pasta Norwegischer Style: Lachs (NW), Tomaten an Meerrettich Rahm Sauce

CHF 26.50

Pasta Züri Style: Kalbfleisch (CH), Champignons und Petersilie an Rahm Sauce

CHF 31.50

SCHNITZEL FESTIVAL

***FEAT&MEAT*: Alle unsere Schnitzel servieren wir mit Buntem-Fitness Salat**

Schweinskotelett-Schnitzel (CH) paniert 250g.

CHF 29.-

Kalbs-Schnitzel (CH) paniert 200g.

CHF 36.-

Pouletbrust-Schnitzel (CH) mit Cornflaks paniert 200g.

CHF 24.50.-

Fischknusperli vom Zandert (Russland/Treibnetze) mit Tartar-sauce

CHF 29.50.-

Unsere Salate servieren wir ihnen gerne mit French, Italien, Thousand Island Dressing, Parmesan-Dressing oder nur mit Oel und Essig dazu unser hausgemachtes Brot

Alle Preise inkl. MwSt.