



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
Spicy Chicken Burger Poulethackburger (CH) mit Salat, Tomate, Salatgurke und rassiger Curry-Philadelphia Käse Sauce	25.50/36.50
Lachs Burger Lachshackburger (NOR) mit Salat, Tomate, Salatgurke und Meerrettich-Mascarpone Creme Sauce	28.50/39.50
Shrimps Burger Crevettenhackburger (THA/VNM) mit Salat, Tomate, Salatgurke und Meerrettich-Mascarpone Sauce	29.50/40.50
Vegi Cheeseburger Gebakener Tommekäse mit Salatstreifen und Preiselbeeren	23.50/34.50

Specialburgers

«De Lux» Burger 250g Rindsfilet (Australien) mit Rucola, Speck, Kaltbachgruyère und Saucenauswahl	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	42.--/8.00
Rindsfilet USA*	48.50--/9.00
Bisonfilet USA*	51.50.--/11.50
Cassino Rinds -Entrecôte Australien	39.50.--/8.50
Kalbssteak Schweiz	41.--/10.00
Pferdefilet Spanien/Frankreich	37.50--/8.50
Schweinssteak Tomahawk Schweiz	29.--/5.50
Ribeye Steak Australien	36.50--/8.50

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



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	39.50
Cordonbleu vom Kalb mit schinken und Gruyere käse, serviert mit SuperKnusperFrites	

Perfektes „cut Steak“ vom Küchenchef zubereitet

Cassino Rinds-Entrecôte Australien nach Art des Chefs (250 g)	44.--
mit Rucola, Tomaten und gehobeltem Peccorino 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)	46.50
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

		<u>Mit 24 Karat Gold</u>
Beef Tomahawk Steak short bone ca. 1.4 kg	180.-	280.-
Beef Kettyle Dry aged Tomahawk (UK/IE) ca. 1.2 Kg	160.-	260.-
Bison Tomahawk USA ca. 1.3 kg	260.-	360.-
Iberico Schweins-Tomahawk Steak (Spanien) 300g	55.-	95.-
Kalbsrack (Schweiz) ca. 280G	52.-	95.-
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

Alle Preise inkl. MwSt.



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

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

● 4 FROMAGES

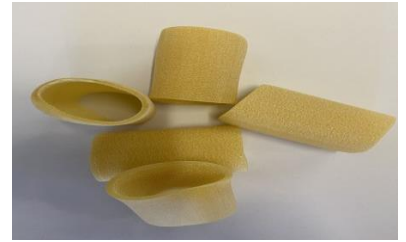
Emmentaler, Gruyère, Raclette, Parmesanflocken, Crème Fraiche Chf 22,50

● TOMAHAWK

Kalbgeschnetztes, 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: Fettkäse, 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.-

Alle Preise inkl. MwSt.



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-

D

r

e

s

i

n

g

o

d

e

r

n

u

r

m

i

t

O

e

l

u

n

d

E

s

s

i

g

d

a

z

u

Alle Preise inkl. MwSt.