

VORSPEISEN / STARTERS

Tatar vom Angus Rind, klassisch, 150g 18,00

Schalotten, Kapern, Sardellen, Eigelb, Senf, Cognac

Tartar of Angus beef, classic, 5oz

shallots, capers, anchovies, egg yolk, mustard, cognac

Kürbis Hoch 3 15,00 vegetarisch / vegetarian

Dreierlei vom Kürbis - als Mousse, eingelegter Kürbis und gegrillt

mit Wan Tan von der Pflaume

Three kinds of pumpkin - as mousse, marinated pumpkin and grilled

with Wan Tan of plums

Gebeiztes Lachsrückenfilet 22,00

mit Kartoffel-Muffin, Bittersalat, Meerrettichröllchen, getoastetes Tramezzini

Stained salmon saddle fillet, potato muffin, mixed herb salad, horseradish rolls, toasted tramezzini

Jakobsmuscheln 21,00

mit Knusperhaube, gehobelter Kohlrabi, Koriander, Preiselbeeren, Chili

Scallops with crunchy cover, grated kohlrabi, coriander, cranberries, chili

Wir kümmern uns um Sie. Bitte teilen Sie unserem Servicepersonal mit, wenn Sie eine Lebensmittelallergie haben, so dass wir Sie bei der Wahl Ihrer Speisen beraten können.
We care for you. Please let the service staff know if you are allergic to any kind of food so that we can help you with your choice of meal.

Alle Preise in Euro. / All prices are listed in Euro.

Bedienungsgeld und Mehrwertsteuer inbegriffen. / All prices include VAT and service charges.

SUPPEN / SOUPS

Hummercrèmesuppe 11,00

gebratener Blumenkohl, Harissaflocken

Lobster cream soup, roasted cauliflower, harissa flakes

mit gratinierter Riesengarnele / with king prawn gratinate 20,00

Entenpunsch 9,50

Ravioli von Ente und Kürbis, Portwein-Rosinen, Gewürzbrot

Duck punch, ravioli of duck and pumpkin, port wine raisins, spiced bread

VEGETARISCHE GERICHTE / VEGETARIAN DISHES

Curry von Linsen 21,00

Schwarze Belugalinsen, Wurzelgemüse, Lauch, Minze, gerösteter Koriander

Curry of black beluga lentils, root vegetable, leek, mint, roasted coriander

Perlgraupen-Risotto 23,00

Rote Bete, Ziegenkäsetaler mit Honig, Thymian, karamellierte Nüsse

Pearl barley risotto, beetroot, goat cheese taler with honey, thyme, caramelized nuts

Bavette 19,50

serviert aus dem Parmesan-Laib, Walnuss-Pesto, gegrillter Kürbis, getrocknete Tomaten

Bavette served out of Parmesan cheese wheel, walnut pesto, grilled pumpkin, dried tomatoes

Pappardelle 25,00

Wirsing, Trüffel-Nage, Brioche, geröstete Macadamia

Pappardelle, savoy cabbage, brioche, roasted macadamia

HAUPTGÄNGE / MAIN COURSES

Bavette 25,00

serviert aus dem Parmesan-Laib, Walnuss-Pesto, Südtiroler Bauernschinken, getrocknete Tomaten

Bavette served out of Parmesan cheese wheel, walnut pesto, South Tyrolean farmers ham, dried tomatoes

Lamm geschmort und gebraten 32,00

Lammhüfte geschmort, Rücken gebraten, Sellerie, Pfeffer-Boskop

Braised haunch of lamb, roasted lamb saddle, celery puree, pepper boskop

Gebratene Entenbrust 26,00

Rahmkohl, Pistazien-Pistou, Granatapfel-Essig-Reduktion

Roasted breast of duck, creamed cabbage, pistachio pistou, pomegranate vinegar reduction

Schwarzfederhuhn vom Grill 26,00

Black-feathered chicken, grilled

Vienna's Classic 28,00

Wiener Schnitzel vom Kalb, kalt gerührte Preiselbeeren, Kartoffel-Gurken-Salat

'Wiener Schnitzel' of veal, cold stirred cranberries, potato and cucumber salad

Wir kümmern uns um Sie. Bitte teilen Sie unserem Servicepersonal mit, wenn Sie eine Lebensmittelallergie haben, so dass wir Sie bei der Wahl Ihrer Speisen beraten können.
We care for you. Please let the service staff know if you are allergic to any kind of food so that we can help you with your choice of meal.

Alle Preise in Euro. / All prices are listed in Euro.

Bedienungsgeld und Mehrwertsteuer inbegriffen. / All prices include VAT and service charges.

FISCHGERICHTE / FISH DISHES

Seehecht 38,00

maskiert mit Safran und Orange, Erbsen, Tomate, Flusskrebse, Wildkräuter

Hake with saffron orange coating, peas, tomato, crayfishes, wild herbs

Filet vom norwegischen Lachs 28,50

Fillet of Norwegian salmon

Thunfisch, gegrillt 18,00 pro 100g / per 3,5oz make it your size

MINDESTABSCHNITTMENGE 130g / MINIMUM CUT SIZE 4,5oz

Tuna, grilled

HEISSER STEIN / HOT STONE

Surf & Turf Signature Beilagen / Side dishes

Beilagen können nur mit je einem Hauptgericht bestellt werden.

Side dishes can only be ordered in combination per a main course.

Dry Aged Simmentaler

12,00 pro 75g / per 2,6oz

23,00 pro 150g / per 5,3oz

STEAKS, BEST CUTS and MAKE IT YOUR SIZE

Rib-Eye Steak, Argentinian Black Angus 38,00 300g / 11oz

Handgeschnitten aus dem Mittelstück der Hochrippe mit Fettkern

Hand-cut from the middle of prime rib with fat eye

Tenderloin, Argentinian Black Angus 39,00 225g / 8oz

Handgeschnitten aus dem besten Stück der Rinderlende

Hand-cut from the finest piece of sirloin

New Zealand Prime Steer Filet 22,00 pro 100g / per 3,5oz make it your size

natürliche Weidehaltung, erstklassiges, vollmundiges und fein marmoriertes Rindfleisch

grass-fed, first-class, full-bodied and finely marbled beef

U.S. Hochrippe / Prime rib 18,00 pro 100g / per 3,5oz make it your size

MINDESTABSCHNITTMENGE 200g / MINIMUM CUT SIZE 7oz

USA IBP, 120 Tage Feedlot, Rasse: Hereford-Angus Kreuzung

USA IBP, 120 days feedlot, Breed: Hereford-Angus cross

HEISSER STEIN / HOT STONE

Surf & Turf Signature Beilagen / Side dishes

Beilagen können nur mit je einem Hauptgericht bestellt werden.

Side dishes can only be ordered in combination per a main course.

Hummer / Lobster

12,00 pro 75g / per 2,6oz

23,00 pro 150g / per 5,3oz

Jakobsmuschel / Scallop

12,00 pro 80g / per 2,8oz

23,00 pro 160g / per 5,6oz

LEGENDÄRE GERICHTE / LEGENDARY DISHES

Prime Flavors Burger 35,00

Hausgemachtes Patty von unserem Metzger

Simmentaler Dry Age, 35 Tage gereift, U.S. Hochrippe und Argentinische Rinderhüfte, ¼ Hummerschwanz, Brioche Brötchen, hausgemachte Trüffelmayonnaise, Rucola, Avocadocrème, junger Spinat, krosse Zwiebel
Home-made patty from our butcher

Dry aged Simmental cattle, 35 days aged, U.S. prime rib and Argentinian haunch of beef, ¼-lobster tail, brioche bun, home-made truffle mayonnaise, rocket salad, avocado cream, young spinach, crispy onions

Special Flavors Burger 23,00 zusätzlich Käse +1,00 / add cheese +1.00

Angus-Rindfleisch, knackiger Salat, krosser Speck, frische Tomaten,

Gewürzgurken, gebackene Zwiebelringe und hausgemachtes Ketchup, Sesambrötchen, Pommes frites

Angus beef, crisp lettuce, bacon, fresh tomatoes,

gherkins, baked onion rings and home-made ketchup, sesame bun, French fries

SALAT-BÜFFET / SALAD BUFFET 12,00

Bedienen Sie sich an unserem Salat-Büffet mit verschiedenen Salaten

sowie einer reichhaltigen Auswahl an Garnituren und Dressings.

Create your own salad plate from the buffet with different salads

and a sumptuous choice of garnishings and dressings.

BEILAGEN / SIDE DISHES

Beilagen können nur mit einem Hauptgericht bestellt werden.

Side dishes can only be ordered in combination with a main course.

| | | | |
|----------------------------------|------|---|------|
| <i>Pommes frites</i> | 3,50 | <i>Grüne Bohnen</i> | 3,00 |
| <i>French fries</i> | | <i>Green beans</i> | |
| <i>Basmatireis</i> | 3,00 | <i>Getrüffeltes Kartoffelpüree</i> | 4,50 |
| <i>Basmati rice</i> | | <i>Truffled potato puree</i> | |
| <i>Brokkoli in Walnussbutter</i> | 3,50 | <i>Blattspinat mit Blauschimmelkäse</i> | 5,00 |
| <i>Broccoli in walnut butter</i> | | <i>Leaf spinach with blue cheese</i> | |
| <i>Süßkartoffel-Pommes</i> | 3,50 | <i>Ofengemüse</i> | 3,00 |
| <i>Sweet potato fries</i> | | <i>Roasted vegetable</i> | |
| <i>Röstkartoffeln</i> | 3,50 | <i>Grüner Spargel, Sesam, süße Sojasauce</i> | 8,00 |
| <i>Fried potatoes</i> | | <i>Green asparagus, sesame, sweet soy sauce</i> | |

Signature Beilage / Side dish 10,50

In Pergament gegarte Pilze, Estragon, Schafskäse

Vellum-cooked mushrooms, tarragon, milk sheep's cheese

Zu den Steaks, Best Cuts and Make it your size Gerichten servieren wir wahlweise:

Madagaskar-Pfeffersauce, Meerrettichsauce, Barrique BBQ-Sauce, Café de Parie Butter oder Sauce Foyot

The steak, Best cuts and Make it your size dishes are served with one of the following choices:

Madagascar pepper sauce, horseradish sauce, oak barrel BBQ sauce, café de Parie butter or sauce Foyot

*Wir kümmern uns um Sie. Bitte teilen Sie unserem Servicepersonal mit, wenn Sie eine Lebensmittelallergie haben, so dass wir Sie bei der Wahl Ihrer Speisen beraten können.
We care for you. Please let the service staff know if you are allergic to any kind of food so that we can help you with your choice of meal.*

Alle Preise in Euro. / All prices are listed in Euro.

Bedienungsgeld und Mehrwertsteuer inbegriffen. / All prices include VAT and service charges.