



### Menu-Salat

5.-

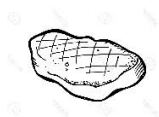
Bunte Blattsalate mit Cherrytomaten, Sprossen und Radisli



### Menu-Suppe

5.-

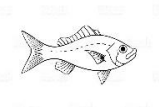
Eine frische, hausgemachte Suppe, immer zubereitet von unserer Lehrtochter Carla



### Olivers Klassiker

19.50

Seit 12 Jahren beliebt, früher immer nur Freitags, jetzt auch Donnerstags  
Zartes, südamerikanisches Entrecôte, tranchiert  
Dazu hausgemachte, schaumige Sauce Café de Paris und würzige Pommes Frites



### Wolfsbarsch Filet

19.50

Gebrautes Wolfsbarsch Filet an würziger Kokossauce  
Auf Wasabi-Kartoffelpüree und frischem Gemüse



### Rindsfilet-Streifen Stroganoff

32.-

Kurz gebratene Rindsfilet-Streifen an würziger Stroganoffsauce  
Dazu hausgemachte Quarkspätzli



### Business Lunch

49.-

Inkl. Suppe oder Salat und Kaffee oder ein Dessert  
180g argentinisches Angus Rindsfilet mit Pommes Frites und dreierlei Saucen

*Alle unsere beliebten Fleischstücke werden bei Niedertemperatur im Ofen gegart.  
Daher braucht es etwas Zeit für den besonderen Fleischgenuss.*



**Menuänderungen können mit 1.- berechnet werden**

Die Preise verstehen sich in Schweizer Franken inkl. der 8.1% gesetzlichen MwSt.

## Einige Gerichte aus der Abendkarte, welche gerne auch mittags bestellt werden dürfen (dauert bei gut besuchtem Lokal evt. etwas länger)

### Schweins Cordon Bleu

31.-

Gefüllt mit Schinken und würzigem Appenzeller Käse  
Serviert mit unseren würzigen Pommes Frites

### New Orleans

30.-

Pastagericht aus dem Land der Cajuns. Mit Pouletwürfeln und Tiger Prawns an rassiger, süchtig machender Cajun- Rahmsauce und Tagliatelle  
Auch ohne Crevetten erhältlich

### Gelbes Curry (Vegetarisch)

21.-

Beluga Linsen mit frischem Marktgemüse an gelber Currysauce und hausgemachten Falafel

---

## Steaks von bester Qualität

Gut gelagerte Stücke vom Aquagrill, schonend gebraten

### Rindsfilet, Argentinien

200g

50

Der König unter den Steaks, das Beste aus dem Mittelstück

300g

60

### Entrecôte, Argentinien

Das Gegenstück zum Filet. Kräftiger im Geschmack, schön zart

200g

42

300g

52

### Secret Cut, handselected Swiss Beef

Ein aromatisches, auserlesenes zartes Stück Fleisch aus dem oberen Rücken

220g

42

Sous vide rosa gegart, kurz auf dem Grill angebraten und gegen die Faser aufgeschnitten

### Rib Eye Steak, Argentinien

250g

45

Ein kräftig aromatisches Steak mit dem bekannten Fettauge, welches beim braten butterzart wird

### Lammfilets

200g

37

Rosa gebratene Lammfilets für die Liebhaber

**Serviert mit unseren speziell gewürzten Pommes Frites. Dazu reichen wir unsere drei hausgemachten Saucen: Argentinische Chimi-Churri Sauce, Knoblauch- Mayo und Kräuterbutter.**

**Menuänderungen können mit 1.- berechnet werden**

Die Preise verstehen sich in Schweizer Franken inkl. der 8.1% gesetzlichen MwSt.