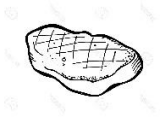




### Menu-Salat

5.-

Bunte Blattsalate mit Cherrytomaten, Sprossen und Radisli



### Olivers Klassiker

19.50

Seit 10 Jahren beliebt, früher immer nur Freitags, jetzt auch Donnerstags  
Zartes, südamerikanisches Entrecôte, tranchiert  
Dazu hausgemachte, schaumige Sauce Café de Paris und würzige Pommes Frites



### Pouletbrust

19.50

Schweizer Pouletbrust vom Grill an Cognacsauce  
Auf Rotkraut und Quarkspätzli



### Papardelle di mare

19.50

Crevetten, Vongole und Lachswürfel mit Gemüse und breiten Bandnudeln  
an feiner Paprikarahmsauce



### Business Lunch

49.-

Inkl. Salat und Kaffee oder ein Dessert  
180g argentinisches Angus Rindfilet 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 30.-

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 rassisser, süchtig machender Cajun- Rahmsauce und Papardelle (breite Bandnudeln)  
Auch ohne Crevetten erhältlich

### Rotes Gemüse Thai Curry 21.-

Scharfes, rotes Curry aus hausgemachter Paste mit frischem Gemüse  
Dazu Basmati Reis

---

## Steaks von bester Qualität

Gut gelagerte Stücke vom Aquagrill, schonend gebraten

### Rindsfilet, Argentinien

Der König unter den Steaks, das Beste aus dem Mittelstück,  
butterzart

200g 50

300g 60

Pro 100g mehr 11

### Secret Cut, handselected Swiss Beef

Ein aromatisches, auserlesenes zartes Stück Fleisch aus dem  
oberen Rücken  
Sous vide rosa gegart, kurz auf dem Grill angebraten und gegen  
die Faser aufgeschnitten

220g 41

### Rib Eye Steak, Argentinien

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

250g 45

### Lammfilets

Rosa gebratene Lammfilets für die Liebhaber

200g 37

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

*Das Fleisch wird Ihnen nach den Garstufen bleu, saignant, medium, à point oder bien cuit gebraten.*

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

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