



### Menu-Salat

5.-

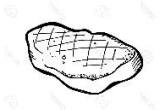
Bunte Blattsalate mit Cherrytomaten, Sprossen und Radisli



### Menu-Suppe

5.-

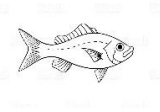
Eine frische, hausgemachte Suppe, immer zubereitet von unserer Lehrtochter Carla



### Olivers Klassiker

20.50

Seit 13 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 Filets

19.50

Gebratene Wolfsbarsch Filets auf schwarzen Beluga Linsen und frischem Gemüse an indischer Currysauce



### Rinds Burger

23.-

Hausgemachter Rinds Burger im Brioche Bun  
Mit Cheddarkäse, hausgemachter Burgersauce, süssen Balsamico-Zwiebeln, Tomate, Gurke... Dazu unsere würzigen Pommes Frites



### 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 mit Falafel** (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** 200g 42  
Das Gegenstück zum Filet. Kräftiger im Geschmack, schön zart  
300g 52

**Secret Cut, handselected Swiss Beef** 220g 44  
Ein aromatisches, auserlesenes zartes Stück Fleisch aus dem oberen Rücken  
Kurz auf dem Grill angebraten, rosa niedergegart 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.