



Menu-Salat

5.-

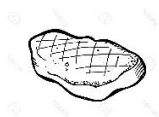
Bunte Blattsalate mit Cherrytomaten, Sprossen und Radisli



Menu-Suppe

5.-

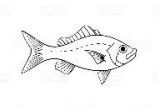
Eine frische, hausgemachte Suppe, immer zubereitet von unserer Lehrtochter Carla



Olivers Klassiker

19.50

Seit 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



Tagliatelle mit Lachs und Crevetten

19.50

Lachs und Crevetten mit mediterranen Gemüse und Tagliatelle an feiner Paprika-Rahmsauce



Hausgemachter Hackbraten

32.-

Hausgemachter Hackbraten in seiner Schmorsauce, mit altem Balsamico verfeinert
Mit Kartoffel-Petersilienpüree und frischem Marktgemüse



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

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

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.