

GEORGE'S CLASSICS

Randenhummus Portulak, Chiogga, Brombeeren <i>Beetroot hummus, purslane, chiogga, blackberries</i>	23
Rindstatar Eigelbcreme, Kapern, Toast <i>Beef tartare, egg yolk cream, capers, toast</i>	32/42
Thunfischtatar Misomarinade, Koriander, Avocado, Nori Popcorn, Mandarinensorbet <i>Tuna tartare, miso marinade, coriander, avocado, nori popcorn, mandarin sorbet</i>	33
GEORGE Burger Appenzeller-Käse, Lattich, Tomate, Bacon Portweinschalotten, pikante Sauce serviert mit Pommes frites <i>GEORGE Burger, Appenzeller cheese, lettuce, tomato, bacon, port wine shallots, spicy sauce served with fries</i>	38

THE GRILLROOM

Tenderloin (Filet) 120g / 180g / 250g	42/54/68
Rib Eye 250g	61
Striploin (Entrecôte) 220g	58
Saucen Café de Paris, Kräuterbutter, Rotweinjus, BBQ-Sauce, Chimichurri <i>Café de Paris, herb butter, red wine sauce, BBQ sauce, Chimichurri</i>	eine Sauce inbegriffen jede weitere 4
Beilagen Pommes frites, Kartoffelpüree, Wokgemüse, Rucola-Tomaten Salat <i>French fries, mashed potatoes, wok vegetables, rocket tomato salad</i>	je 9
Getrüffelte Pommes frites mit Parmesan <i>Truffle fries with parmesan cheese</i>	12

DESSERT

GEORGE's Schokoladenmousse <i>GEORGE's chocolate mousse</i>	20
Sorbetto al limone <i>Lemon sorbet with Prosecco</i>	12
Petit Four Kaffee <i>Coffee with a small pastry</i>	9

MITTAGSMENU VOM 18. BIS 19. APRIL 2024

Saisonaler Blattsalat <i>Seasonal salad</i>	
oder	
Tagessuppe <i>Daily soup</i>	
Vegetarisch: Blumenkohlschnitzel Couscous <i>Cauliflower cutlet, couscous</i>	30
Fleisch: Stroganoff Spätzle, Rande <i>Stroganoff, spaetzle, beetroot</i>	37
Fisch: Lachsforelle Kartoffelterrinen, Erbsenstampf <i>Salmon trout, potato terrine, pea mash</i>	35

EMPFEHLUNGEN IM GLAS

Weiss 1 dl Chablis Vieilles Vignes 2022 AOC Chablis FR	12
Rosé 1dl San Greg Rosato 2023 Kampanien, IT	dl 9
Rot 1dl Zweigelt 2020 Zürich, CH	11.5