

SPECIALS

Kalbsbries 53
Erbsen, Portweinjus, Sellerie

Lammkeule 52
Polenta, Wilder Brokkoli

Ravioli 34
Spinat-Ricotta, Petersilienpüree,
Zitronensalbei Sauce

VORSPEISEN

Langostino Carpaccio Avocado, Ingwer, Limette	35
Burrata Trüffelhonig, Trüffel, Cherry Tomaten, Kopfsalat	32
Rindstatar Gebeiztes Eigelb, Kapern, Brioche Toast, Senfgel	32/42
GEORGE Frühlingssalat Blattsalat, Gurken, Tomaten, Croûtons, Nüsse	21
mit Crevetten	+15

ZWISCHENGANG

Dashi Thunfisch, Daikon	24
Jakobsmuschel Spargel, Erbsenpüree, Kerbel, Weissweinschaum	29

SEAFOOD

Antonius Kaviar 30g Sauerrahm, Brioche	98
Austern Krystale serviert mit Grapefruit Vinaigrette	
3 Stück	29
6 Stück	55
12 Stück	100

GEORGE'S FAVORITES

Dry Age Färsen Entrecôte Rüebli Variation, Wacholderjus	57
Angus Hacktätschli Rüebli, Kartoffelstock, Rotweinjus	46
Hausgemachte Spaghetti Osietra Caviar, Zitronen-Beurre-Blanc	41
Hummer Pappardelle, glasierter Fenchel, Kirschtomaten-Sugo, Tomatengel	64
Vegetarisches plat du jour <i>Unsere Mitarbeitenden informieren Sie gerne</i>	36

GRILLROOM

FLEISCH

Tenderloin (Filet) 120gr / 180gr / 250gr	42 / 54 / 68
Rib Eye 250gr	61
Striploin (Entrecôte) 220gr	58
Japanisches A5 Entrecôte 200gr	145

Special Cuts *(ab 2 Personen)*

Fragen Sie unsere Mitarbeitenden nach Verfügbarkeit und Grössen der Cuts.

Bone in Rib Eye (Dry Aged)	24 pro 100gr
Bone in Striploin (Dry Aged)	24 pro 100gr
Porterhouse (Dry Aged)	29 pro 100gr
T-Bone (Dry Aged)	27 pro 100gr

Alle Cuts sind erhältlich
als Surf & Turf mit einer Riesencrevette 19

GEFLÜGEL

Chicken Paillard	36
------------------	----

GRILLROOM

FISCH

Seezunge	57
<i>Für Sie am Tisch filetiert</i>	
Riesencrevetten	52

Sämtliche Fleisch- und Fischgerichte können beliebig mit Saucen, Beilagen und Gemüse kombiniert werden.

SAUCEN

Sauce Béarnaise, Kräuterbutter, Rotweinjus, BBQ-Sauce, Chimichurri, Pfefferrahmsauce, Café de Paris

eine Sauce inbegriffen
jede weitere 4

BEILAGEN

Kartoffelstock, Blattspinat	je 9
Pommes frites, Rucola-Tomatensalat	
Getrüffelte Pommes frites mit Parmesan, Grüner Spargel, Bärlauch-Risotto	je 12

KÄSE

Swiss Cheese Selection 29
Wechselnde Auswahl

Weinempfehlung von unserem Sommelier

Sämling 88 Beerenauslese 2017, 5 cl 9.5
Tschida, Neusiedlersee AUT 0.375l 66.5

DESSERT

GEORGE's Schokoladenmousse 20
Schokolade, Karamell, Vanilleglace, Fleur de Sel

Matcha-Pistazien Tiramisú 20
Kadayif, Glace, Biscuit, Kresse

Frühlingserwachen 20
Rhabarber, Erdbeere, Holunderblüten,
weisser Spargel

SÜSSWEINE

Beerenauslese Cuvée 2019	5 cl	9.5
Kracher, Neusiedlersee	0.375 l	66.5
Riesling Spätlese Steinberg 2021	0.75 l	74
Gut Hermannsberg, Nahe DE		
Grande Cuvée TBA No.5 2019	0.375 l	155
Welschriesling, Weingut Kracher, Burgenland AUT		
Tokaji Aszu 5 Puttonyos 2016 Furmint, Harslevelu	0.50 l	98
Samuel Tinon, Tokajhegyalja HUN		

COCKTAIL

Espresso Martini Vodka, Kahlua, Espresso		19
--	--	----

SPIRITS

Grappa Berta Tre Soli Tre 44%	2 cl	19
Williams Couer, Morand 41%	2 cl	12
Louis XIII de Remy Martin 40%	1 cl	85
	2 cl	170

ALLERGENE

Bei Fragen zu Allergenen in unserem Angebot geben wir Ihnen gerne Auskunft.

HERKUNFTSDEKLARATION

Hauptlieferanten Fleisch:
Holzen Fleisch, Ennetbürgen
Luma Delikatessen

Fleisch:
Kalb, Rind: Schweiz und Uruguay
Lamm: Neuseeland

Geflügel:
Huhn: Schweiz

Fisch/Meeresfrüchte:
Austern: Frankreich, Zucht
Crevetten: Vietnam, Wildzucht
Hummer: FAO21 Nordwestatlantik
Jakobsmuscheln: FAO27 Nordostatlantik
Langostino: Südafrika
Seezunge: Frankreich
Thunfisch: FAO 04/05

Brot: Schweiz

**ALLE PREISE VERSTEHEN SICH IN SCHWEIZER FRANKEN
INKLUSIVE 8.1 % MEHRWERTSTEUER.**