

SPECIALS

Griechischer Salat Fetacrème, gegrillte Tomaten, Petersiliendressing	28
Ceviche vom Thunfisch Granatapfel, rote Zwiebeln, Aioli, Limetten-Kaviar	34
Hausgemachte Fettuccine mit Trüffel Trüffel, Eigelbcrème	38
Fleisch-Degustation <i>(ab 2 Personen, 300 Gramm pro Person zum Teilen)</i> <i>Geniessen Sie eine erlesene Auswahl unserer Spezialitäten vom Grill</i> <i>Zartes Rinderfilet, Entrecôte und aromatisches Ribeye</i> <i>Pro Person servieren wir eine Beilage und eine Sauce nach Wahl</i>	p.P. 90
Mit Japanischem Miazaki Wagyu A5+ Entrecôte Verrechnen wir einen Aufschlag von	p.P. 50

VORSPEISEN

Petersilien Hummus Granatapfel, Papadam, Limette	20
Burrata Trüffelhonig, Trüffel, Kopfsalat	32
Rindstatar Gebeiztes Eigelb, Kapern, Brioche Toast, Senfgel	32/42
GEORGE Wintersalat Blattsalat, Gurken, Tomaten, Rotkabis, Croûtons, Baumnüsse mit Crevetten	21 +15

ZWISCHENGANG

Ochsenschwanzconsommé Serviettenknödel, Pfifferlinge, Kürbis	27
---	----

SEAFOOD

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

GEORGE'S FAVORITES

Angus Hacktätschli Rüebli, Kartoffelstock, Rotweinjus	46
Wiener Schnitzel vom Kalb Kartoffel-Gurken-Salat, wilde Preiselbeeren	52
Heilbutt Spitzkohlravioli, Petersilienpüree, Kaviar	62
Kürbis Mille-Feuille Filoteig, Kürbispüree, Kürbisöl, Velouté	36

GRILLROOM

FLEISCH

Tenderloin (Filet) 120gr / 180gr / 250gr	43 / 55 / 69
Rib Eye 250gr	62
Striploin (Entrecôte) 220gr	59
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)	25 pro 100gr
Bone in Striploin (Dry Aged)	25 pro 100gr
Porterhouse (Dry Aged)	30 pro 100gr
T-Bone (Dry Aged)	28 pro 100gr

Alle Cuts sind erhältlich
als Surf & Turf mit einer Riesencrevette 15

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,
Grillgemüse

Getrüffelte Pommes frites mit Parmesan je 12

Pilzrisotto, Sautierte Waldpilze

KÄSE

Cheese Selection		29
Wechselnde Auswahl		
<i>Weinempfehlung von unserem Sommelier</i>		
Beerenauslese Cuvée	5 cl	9.5
Kracher, Neusiedlersee AUT	0.375l	66.5

DESSERT

GEORGE's Schokoladenmousse	20
Schokolade, Karamell, Vanilleglace, Fleur de Sel	
Mohn-Marzipan Panna Cotta	20
Pflaumen, Glace, Mürbeteig, Kresse	
Baba au Rhum	20
Kürbiskern-Glace, Stachelbeeren	

SÜSSWEINE

Riesling Spätlese Steinberg 2021 Gut Hermannsberg, Nahe DE	0.75 l	74
Grande Cuvée TBA No.5 2019 Welschriesling, Weingut Kracher, Burgenland AUT	0.375 l	155
Tokaji Aszu 5 Puttonyos 2017 Furmint, Harslevelu Samuel Tinon, Tokajhegyalja HUN	0.50 l	98

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	17

ALLERGENE

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

HERKUNFTSDEKLARATION

Hauptlieferant Fleisch:
Holzen Fleisch, Ennetbürgen
Luma Delikatessen

Fleisch:
Rind: Schweiz und Uruguay
Kalb: Schweiz
Ochse: Schweiz

Geflügel:
Huhn: Schweiz

Fisch/Meeresfrüchte:
Austern: Frankreich, Zucht
Crevetten: Vietnam, Wildzucht
Heilbutt: Norwegen
Seezunge: Frankreich
Thunfisch: FA0 04/05

Brot: Schweiz

ALLE PREISE VERSTEHEN SICH IN SCHWEIZER FRANKEN

INKLUSIVE 8.1 % MEHRWERTSTEUER.