

## SPECIALS

Griechischer Salat 28  
Fetacrème, gegrillte Tomaten, Petersiliendressing

Ceviche vom Thunfisch 34  
Granatapfel, rote Zwiebeln, Aioli, Limetten-Kaviar

Hausgemachte Fettuccine mit Trüffel 38  
Trüffel, Eigelbcrème

Fleisch-Degustation  
(ab 2 Personen, 300 Gramm pro Person zum Teilen) p.P. 90  
Bitte beachten Sie, dass sich die Grammangaben auf das Rohgewicht beziehen.  
Je nach Garstufe reduziert sich das Gewicht beim Garen auf natürliche Weise.  
Danke für Ihr Verständnis.

Geniessen Sie eine erlesene Auswahl unserer Spezialitäten vom Grill  
Zartes Rinderfilet, Entrecôte und aromatisches Ribeye  
Pro Person servieren wir eine Beilage und eine Sauce nach Wahl

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, Senfgele	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
<hr/>	
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) 220 gr	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 100 gr
Bone in Striploin (Dry Aged)	25 pro 100 gr
Porterhouse (Dry Aged)	30 pro 100 gr
T-Bone (Dry Aged)	28 pro 100 gr

*Bitte beachten Sie, dass sich die Grammangaben auf das Rohgewicht beziehen. Je nach Garstufe reduziert sich das Gewicht beim Garen auf natürliche Weise. Danke für Ihr Verständnis.*

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

### GEFLÜGEL

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

## GRILLROOM

### FISCH

Seezunge 57

*Für Sie am Tisch filetiert*

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

Geträufelte 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 0.50 l 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: FAO 04/05

Brot: Schweiz

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