

SPECIALS

Thunfisch-Lachs Carpaccio Nori, Popcorn, Granny-Smith Apfel, Frisée Salat, Goma-Dressing	32
Artischocke Schnittlauch Vinaigrette	26
Hausgemachte Trüffel-Fettuccine Eigelbcrème, Trüffelgel	38
Moules Frites Kräuterbaguette, Chorizo vom Schwein	35
Fleisch-Degustation <i>(ab 2 Personen, 300 Gramm pro Person zum Teilen)</i>	p.P. 90
<i>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</i>	
Mit Japanischem Miyazaki Wagyu A5+ Entrecôte verrechnen wir einen Aufschlag von	p.P. 50

VORSPEISEN

Burrata	34
Pata Negra Schinken, Cherrytomaten, Avocado, Basilikumpesto, Haselnüsse	
GEORGE Frühlingssalat	21
Blattsalat, Rübli, Croûtons, Radieschen, Brunnenkresse, Edamame mit Crevetten	
	+ 15
Rindstatar	32/42
Gebeiztes Eigelb, Kapern, Brioche Toast, Senfgel	

ZWISCHENGANG

Wagyu Tataki	32
Consommé vom gerösteten Wurzelgemüse	26
Ravioli mit karamellisierten Zwiebeln, Sauerrahmschaum	

SEAFOOD

Antonius Kaviar 30g 98
Sauerrahm, Waffel

Krystale Austern
serviert mit Grapefruit Vinaigrette

3 Stück 29

6 Stück 55

12 Stück 100

GEORGE'S FAVORITES

Angus Hacktätschli 46
Rüebli-Perlen, Rüblicrème, Kartoffelstock, Rotweinjus

Wiener Schnitzel vom Kalb 52
Kartoffel-Gurken-Salat, wilde Preiselbeeren

Adlerfisch 52
Gegrillter grüner Spargel, Bonitoflocken,
Randen-Hollandaise

Plant-Based Filet 46
Rettich, Quinoa

GRILLROOM

FLEISCH

Tenderloin (Filet) 120gr / 180gr / 250gr	43 / 55 / 69
Rib Eye 250gr	62
Striploin (Entrecôte) 220gr	59
Japanisches Miyazaki Wagyu 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
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 mit Röstzwiebeln, Blattspinat je 9
mit Haselnusscrunch, Taboulé mit Granatapfel,
Pommes frites, Rucola-Tomatensalat,
Grillgemüse mit Gremolata

Getrüffelte Pommes frites mit Parmesan, je 12
Gegrillter Spargel mit Randen-Hollandaise,
Risotto Milanese mit Nori-Staub

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	
Aprikosen-Taco	20
Honig-Taco, Joghurtglace, Aprikosengel, Aprikosenconfit	
Piña Colada	20
Ananas, Kokos, Rum, Meringue	

SÜSSWEINE

Riesling Spätlese trocken Steinberg 2020	0.75 l	74
Rosengärtchen, Weise, Mosel DE		
Grande Cuvée TBA No.5 2019	0.375 l	125
Welschriesling, Weingut Kracher, Burgenland AUT		
Tokaji Aszu 5 Puttonyos 2017	0.50 l	98
Furmint, Harslevelu, 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	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
Schwein: Spanien

Geflügel:
Huhn: Schweiz

Fisch/Meeresfrüchte:
Kaviar: Polen
Austern: Frankreich, Zucht
Miesmuscheln: Niederlande
Crevetten: Vietnam, Wildzucht
Adlerfisch: FAO27 Atlantik, Nordost, Wildfang
Seezunge: Frankreich
Thunfisch: FA0 04/05
Lachs: Schweiz

Brot: Schweiz

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