

SPECIALS

Das Ei

Pochiertes Ei, Spinat, Kartoffel-Espuma

mit Trüffel

28

mit Kaviar

45

Hummerpasta

75

Pappardelle, Bisque, Sauce Rouille

Fleisch-Degustation

(ab 2 Personen, 300 Gramm pro Person zum Teilen)

p.P. 90

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 Miyazaki Wagyu A5+ Entrecôte

verrechnen wir einen Aufschlag von

p.P. 50

VORSPEISEN

Burrata Tomaten-Confit, Tamarillo	29
Artischocke Schnittlauch Vinaigrette	28
Rindstatar Gebeiztes Eigelb, Kapern, Brioche Toast, Senfgel	32/42
GEORGE Salat Blattsalat, Rüebli, Croûtons, gegrillte Pfirsiche, Kresse mit Crevetten	16 + 15
Erdbeer-Gazpacho Flambierte Jakobsmuschel, bunter Rettich, Basilikum-Espuma	26
Crevetten Ceviche Leche de Tigre, Avocado, rote Zwiebel, Habanero, Chia-Samen	38
Wagyu Tataki	32

SEAFOOD

Antonius Kaviar 30g 95
Sauerrahm, Blinis

Krystale Austern
serviert mit Grapefruit Vinaigrette

3 Stück 23

6 Stück 40

12 Stück 90

GEORGE'S FAVORITES

Rossini 150gr 89
Filet, Gänseleber, Champignon-Crème, Brioche,
Morchel, Blaubeer-Rahm

Secreto vom Ibérico Schwein 45
Auf saisonalem Gemüsebeet, Rotweinjus

Angus Hacktätschli 48
Kartoffelstock, Rüebli, Trüffel

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

Plant-Based Filet 34
Rettich, Quinoa

Hausgemachte Trüffel-Fettuccine 38
Eigelbcrème, Sommertrüffel

GRILLROOM

FLEISCH

Tenderloin (Filet) 120gr / 180gr / 250gr	43 / 55 / 69
Rib Eye 250gr	62
Striploin (Entrecôte) 220gr	59
Kalbsribs mit Knochen 500 gr	48
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

Wolfsbarsch am Stück 55
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

Saisonales Gemüse mit Gremolata, Blattspinat je 9
mit Haselnusscrunch, Pommes frites,
Pimientos de Padrón, grüne Bohnen mit Butterbröseln,
Kartoffelstock mit Röstzwiebeln

Getrübte Pommes frites mit Parmesan, je 12
Randenrisotto mit Ziegenkäse

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
Mille-Feuille	20
Mascarpone, weisse Schokoladencreme, Passionsfrucht-Crèmeux, Passionsfrucht-Mango-Sorbet, Minz-Espuma	
Matcha Lava Cake	18
Erdbeeren, Erdbeersorbet	

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
Gans: Ungarn

Fisch/Meeresfrüchte:
Kaviar: Polen
Austern: Frankreich, Zucht
Crevetten: Vietnam, Wildzucht
Wolfsbarsch: Griechenland
Hummer: Vereinigte Staaten

Brot: Schweiz

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