SPECIALS

Tataki vom Rinderfilet 33
Daikon-Salat, Wasabi-Mayo, Ponzu

Artischocke 28
Schnittlauch Vinaigrette

Waldpilz-Tortellini 36
Rande, Burrata-Espuma

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

Pfifferling-Schwarzwurzel-Suppe 21
Knoblauchschaum

GEORGE Salat 21
Blattsalat, Kürbis, Gurken, Tomaten, Croûtons, Rotkabis, Baumnüsse
mit Crevetten +15

Burrata 29
Feigen, Serranoschinken, Portweinreduktion

Rindstatar 32/42
Gebeiztes Eigelb, Kapern, Brioche Toast, Senfgel

Millefeuille von der Königsmakrele 33
Nori, Granny Smith Äpfel, Sellerie

SEAFOOD

Antonius Kaviar 30g — 98
Sauerrahm, Blinis

Krystale Austern
serviert mit Grapefruit Vinaigrette

3 Stück — 23

6 Stück — 40

12 Stück — 75

GEORGE'S FAVORITES

Angus Hacktätschli — 48
Kartoffelstock, Rüebli, Rotweinjus, Trüffel

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

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

Kabeljau — 58
Trüffel, Sauerkraut, Kartoffel-Mousseline
Beurre Blanc

Hausgemachte Trüffel-Pasta — 38
Eigelbcrème, Trüffel

GRILLROOM

FLEISCH

Tenderloin (Filet) 120gr / 180gr / 250gr	43 / 55 /69
Rib-Eye Steak 250 gr	62
Striploin (Entrecôte) 220 gr	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 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

Alle Cuts sind erhältlich

als Surf & Turf mit einer Riesencrevette	15

GEFLÜGEL

Chicken Paillard	36

GRILLROOM

FISCH

Wolfsbarsch am Stück Für Sie am Tisch filetiert	55
Riesencrevetten vom Lavasteingrill	52

VEGETARISCH

Plant-Based Filet	34

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 kostet je 4

BEILAGEN

Saisonales Gemüse mit Gremolata, Blattspinat mit Haselnusscrunch, Pommes frites, Kartoffelstock mit Röstzwiebeln	je 9
Getrüffelte Pommes frites mit Parmesan, Kürbiskroketten, Sautierte Waldpilze, Risotto mit süss-saurem Kürbis	je 12

KÄSE

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

DESSERT

GEORGE's Schokoladenmousse Schokolade, Karamell, Vanilleglace, Fleur de Sel	20
Apfelstrudel Vanilleglace, Rumrosinen, Granny Smith Äpfel, Mandeln, Espuma	20
Café Tartlette Haselnuss Kern, Fior di Latte Glace	20

SÜSSWEINE

Riesling Spätlese trocken Steinberg 2020 Rosengärtchen, Weise, Mosel DE	0.75 l	74
Grande Cuvée TBA No.5 2019 Welschriesling, Weingut Kracher, Burgenland AUT	0.375 l	125
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	170

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
Kabeljau: Russische Föderation
Königsmakrele: Frankreich

Brot: Schweiz

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