NIKKEI CUISINE

1889 reisten fast 7000 japanische Bergleute und Eisenbahner, angezogen vom Versprechen von Arbeitsplätzen, nach Peru. Bei ihrer Ankunft begannen sie, japanisches Essen mit den ihnen zur Verfügung stehenden peruanischen Zutaten zu kochen und kreierten Gerichte, die die Einfachheit und Präzision japanischer Kochtechniken mit den Andenknollen, Chilis und frischen Meeresfrüchten Perus verbanden, es entstand die NIKKEI-Küche.

Bevor die Japaner mit den reichhaltigen Meeresfrüchten an der peruanischen Küste zu kochen begannen, galten Jakobsmuscheln, Aal, Muscheln und Thunfisch als weitgehend unerwünschte Lebensmittel.

Der Aufstieg von Nikkei schuf nicht nur eine neue Art der Gastronomie, sondern trug auch dazu bei, Meeresfrüchte zu einem peruanischen Grundnahrungsmittel zu machen.

Seit seiner Gründung ist NIKKEI ein Dialog zwischen der peruanischen und japanischen Kultur. Peru hat heute die zweitgrösste japanisch stammende Bevölkerung Südamerikas.

Ein bemerkenswerter Lieferant der Nikkei Küche ist Nobu Matsuhisa, der seit Ende der 1980er-Jahre in seinen verschiedenen Nobu-Restaurants auf der ganzen Welt Elemente dieser Fusion verwendet.

Argentinische Steaks und US Dry Age-Beef:

Unsere Argentinischen Steaks stammen von jungen Stieren aus dem Pampas Tal welche ausschliesslich mit dessen Kräutern und Gräsern ernährt werden. Die Lange reise von den Pampas bis an ihren Tisch garantiert einen noch schmackhafteren Geschmack des Fleisches.

Als erstes Restaurant in der Stadt Zürich reifen wir unser US Dry Aged Beef, welches wir, wenn möglich aus hormonfreien gezüchteten Rindern im Haus selber reifen.

Churrasco Steak & Nikkei Cuisine, steht für eine Fusions- Küche aus der Besten Qualität an Fleisch und der Kochkunst der Nikkei.

NIKKEI CUISINE

In 1889 nearly 7000 Japanese miners and railroad workers traveled to Peru, attracted by the promise of jobs. Upon arrival, they began to cook Japanese food using the Peruvian ingredients at their disposal and created dishes that combined the simplicity and precision of Japanese cooking techniques with the Andean bulbs, chillies and fresh seafood of Peru, creating the Nikkei cuisine.

Before the Japanese started cooking the abundant seafood on the Peruvian coast, scallops, eel, clams and tuna were considered largely undesirable foods.

The rise of Nikkei not only created a new style of gastronomy, it also helped make seafood a Peruvian staple food.

Since its inception, Nikkei has been a dialogue between Peruvian and Japanese cultures.

Today Peru has the second largest Japanese population in South America.

A notable supplier of Nikkei cuisine is Nobu Matsuhisa, who has been using elements of this fusion in his various Nobu restaurants around the world since the late 1980s.

Argentine steaks and US dry age beef:

Our Argentine steaks come from young bulls from the Pampas Valley which are fed exclusively with its herbs and grasses. The long journey from the pampas to your table guarantees an even tastier taste for the meat.

As the first restaurant in the city of Zurich, we ripen our US dry aged beef, which we ripen in-house, if possible from hormone-free cattle.

Churrasco Steak & Nikkei Cuisine, stands for a fusion cuisine from the best quality meat and the culinary art of the Nikkei.

Liebe Gäste, wir bitten Sie vor Ihrer Bestellung eventuelle Allergien und Intoleranzen dem Servicemitarbeiter mitzuteilen. Unsere Servicemitarbeiter stehen Ihnen für Informationen über Zutaten und Zubereitung der Gerichte zur Verfügung.

Dear guests, prior to ordering please let us know about allergies or intolerances. Our staff will gladly assist you with additional information about ingredients and preparation of our dishes.

LEGENDE INHALTSSTOFFE
LEGEND OF ALLERGENIC SUBSTANCES

- *Glutenhaltige Getreide* / Gluten containing Cereal
- *Krebstiere* / Crustaceans
- *Eier* / Eggs
- *Fische* / Fish
- *Erdnüsse* / Peanuts
- *Sojabohnen* / Soybeans
- *Milch (Laktose)* / Milk (lactose)
- *Schalenfrüchte (Nüsse)* / Nuts
- *Sellerie* / Celery
- *Senf* / Mustard
- *Sesam* / Sesame
- *Schwefeloxid, Sulfite* / Sulfur Oxide, Sulfites
- *Lupinen (Hülsenfrüchte)* / Lupins
- *Weichtiere* / Molluscs
- *Knoblauch* / Garlic
- *Roher Alkohol* / Raw Alcohol
- *Hülsenfrüchte* / Legume

Sharing Starter

CHEF'S NIKKEI STARTERS **P. PERSON: 36.00**

Minimum: *4 Personen* / 4 People

Wagyu Bao / Beef Gyoza / Crevetten Tempura / Tägliches Ceviche Chef's Choice und Chef's Salat

Wagyu Bao / Beef Gyoza / Shrimp Tempura / Daily Ceviche Chef's Choice and Chef's Salad



OMAKASE «PERUANO» **P. PERSON: 59.00**

Minimum: *2 Personen* / 2 People

Omakase «Peruano» – eine Variation von japanisch-peruanischen Vorspeisen aus der Küche der Nikkei. Lassen Sie sich von unserem Küchenteam überraschen! (Bitte teilen Sie dem Service-Mitarbeitenden etwaige Allergien oder Unverträglichkeiten mit.)

Omakase «Peruano» – a selection of Japanese-Peruvian appetizers inspired by Nikkei cuisine.
Let our kitchen team surprise you! (Please inform our service staff of any allergies or intolerances.)



Ensaladas

CHIEF SALAD **22.00**

Gemischte Blattsalate / Rucola / Tomate / Fetakäse / Cranberry / Pinienkerne / Hausdressing

Mixed Leaf Salads / Aragula / Tomatoes / Feta Cheese / Cranberry / Pine Nuts / House Dressing



STEAK SALAD **25.00**

Flambiertes Teriiaki Rindsfleisch / Gemischte Blattsalate / Rucola // Dattel Tomaten / Kartoffel Chips / Hausdressing

Flamed Beef Terijaki / Mixed Leaf Salad / Aragula / Date Tomatoes / Potatoes Chips / House Dressing



BUFALA «NIKKEI» **25.00**

Burrata / Dattel Tomaten / Rucola / Cashew Pesto

Burrata / Date Tomatoes / Aragula / Cashew Pesto



BEEF CARPACCIO «SIMON STYLE» **36.00**

Handgeklopftes Bife de Lomo / Rucola / Trüffel Mayo

Hand-tapped Bife de Lomo / Arugula / Truffle Mayo

Mit Frischen Schwarzen Trüffel / With fresh Black Truffle **+8.00 p. gr.**



GRILLED AVOCADO (VEGAN) **30.00**

Grillierte Avocado / Rucola / Rote Zwiebeln / Tomaten Salsa

Grilled Avocado / Aragula / Red Onions / Tomaten Salsa



Soup

CORN- COCONUT SOUP **14.00**

Mais Kokos Suppe

Snacks & Warm Starters

EDAMAME

Meersalz / Seasalt **10.00**
Chili-Knoblauch / Chili-Garlic **12.00**
Trüffel / Truffle **14.00**

WAGYU BAO **40.00**

Scheiben vom Wagyu-Filet / Gedämpfter Bao Bun / Pickles / Spicy Mayonnaise
Slices of Wagyu-Filet/ Steam Bao Bun / Pickels / Spicy Mayo

EMPANADAS «GAUCHO STYLE» **19.00**

Rindfleisch Füllung/ Sauerrahm
Beef Filling / Sour Cream

GAMBA TEMPURA **30.00**

Wilde Garnelen / Spicy-Mayonnaise
Wild Prawns / Spicy Mayo

GAMBAS «CHEF STYLE» **32.00**

Crevetten / Knoblauch / Saisonale Gemüse / Oliven Öl Extra Vergine
Prawns / Garlic / Seasonal Vegetables / Olive OIl Extra Vergine

GYOZA VEGETARIANO **24.00**

Karotte / Sellerie / Kohl / Gyoza Sauce
Carrot / Cellery / Cabbage / Gyoza Sauce

HANDMADE BEEF GYOZA **31.00**

Rindfleisch/ Aji Panca / Frühlingszwiebel / Koriander
Beef / Aji Panca / Spring Onion / Coriander

Alle Preise in CHF inkl. 8.1 % MwSt.

11.2026

Ceviches & Crudos

SCALLOP CEVICHE «NEW STYLE» **35.00**
Jakobsmuscheln Ceviche / Tomaten-Ingwer Salsa / Jalapeño Sauce
Scallop Ceviche / Tomato Ginger Salsa / Jalapeño Sauce

LUBINA CEVICHE **31.00**
Wolfsbarsch / Kokos- Zitronengras Sauce / Dattel Tomate / Rote Zwiebel / Mango Perlen / Mais / Chilli
Seabass / Coconut- Lemongras Sauce / Date Tomatoes / Red Onions / Mango Pearls / Chilli / Corn

SALMON TIRADITO **30.00**
Lachs / Passionsfrucht / Honig-Ponzu / Kartoffel Chips / Jalapeños
Salmon / Passion Fruit / Honey Ponzu / Potatoe Chips / Jalapeños

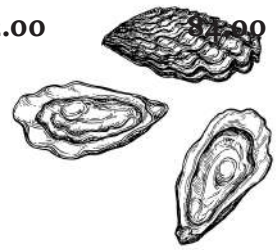
KINGFISH TIRADITO **31.00**
Königsmakrele / Trüffel-Ponzu / Limette / Momiji-Oroshi
Kingfish / Truffle Ponzu / Lime / Momiji Oroshi

Mit Frischen Schwarzen Trüffel / With fresh Black Truffle **+8.00 p. gr.**

CRISPY TUNA TARTARE **26.00**
Thunfischwürfel / Avocado / Mais / Tortilla Crunch / Wasabi Ponzu
Tuna / Avocado / Corn / Tortilla Crunch / Wasabi Ponzu

PERUVIAN BBQ TUNA TATAKI **35.00**
Tataki vom Thunfisch / Tapioka Chips / Frühlingszwiebeln / Peruvian Aji Panka BBQ Sauce
Tuna Tataki / Tapioka Chips / Spring Onions / Peruvian Aji Panka BBQ Sauce

	1 STÜCK **1 PIECE**	*3 STÜCK* **3 PIECES**	*6 STÜCK* **6 PIECES**
GILLARDEAU OYSTERS NO. 2 *Serviert auf Crushed Ice mit Rotweinzwiebeln- Vinaigrette* Served on Crushed Ice with Red Onion- Vinaigrette	**14.00**	**42.00**	**[illegible].00**



Kids-Menu

Nur bis 12 Jahre / Only up to 12 Years

GRILED BEEF SASHIMI 120G **20.00**
Dünne Scheiben Bife de Lomo / Pommes Frites / Gemüse
Grilled Slices Beef de Lomo / French fries / Vegetables

CHICKEN NUGGETS **17.00**
Chicken Nuggets / Pommes Frites
Chicken Nuggets / French fries

Alle Preise in CHF inkl. 8.1 % MwSt.

11.2026

Sashimi & Nigiri

	SASHIMI	NIGIRI
	3 SCHNITTE PRO SORTE	*2 STK. PRO SORTE*
	3 CUTS PER VARIETY	**2 PIECES PER VARIETY**
TUNA ***THUNFISCH***	**19.00**	**17.00**
SALMON ***LACHS***	**17.00**	**15.00**
KINGFISH ***KÖNIGS MAKRELE***	**17.00**	**15.00**
SCALLOP ***JAKOBSMUSCHEL***	**20.00**	**18.00**
SEABASS ***WOLFSBARSCH***	**17.00**	**15.00**
UNAGI	**17.00**	**15.00**

3 STK/ **3 PIECE**

SIGNATURE BEEF NIGIRI «CHURRASCO» **43.00**

Flambiertes Rindsfilet/ Teriaki / Wasabi / Sushi Reis
Flamed Beef / Terijaki / Wasabi / Sushi rice

Mit Frischen Schwarzen Trüffel/ With fresh Black Truffle **+8.00 p. gr.**



TEPPANJAKI «CHURRASCO STYLE»

Geniesst eine unserer Wagyu Filet am Tisch flambiert mit Trüff
Enjoy one of our Wagyu fillets flambéed at the table with truffle-chili-soy-teriyaki marinade.

	50 G	100 G	150 G
MOLENDO AGRICOLA WAGYU- FILET 60 G *F1 Wagyu Kreuzung aus 50% Cross Breed Kobe X 50% Chilenischem Black Angus* F1 Wagyu 50% Cross Breed Kobe X 50% Chilenian Blacks Angus	**55.00**	**90.00**	**145.00**

	60G	120G	160G
MIYAZAKI WAGYU-FILET A5+ *Das Beste Wagyu Filet unter den Liebhabern* The best Wagyu fillet among the enthusiasts	**118.00**	**220.00**	**295.00**

Churrasco Signature Sushi Rolls

FLAMED SURF & TURF ROLL **72.00**
Flambiertes Wagyu Beef / Crevetten Tempura / Gurke / Wasabi-Mayonnaise
Flamed Wagyu Beef / Prawn Tempura / Cucumber / Wasabi Mayo

SPICY TUNA **31.00**
Thunfisch / Rucola / Gurke / Shichimi / Spicy Mayonnaise
Tuna / Aragula / Cucumber / Shichimi / Spicy Mayo

CHURRASCO BEEF ROLL **35.00**
Flambiertes Rindsfilet / Spargel-Tempura / Avocado / Trüffel-Mayonnaise,
Flamed Beef / Asparagus Tempura / Avocado / Truffle Mayo
Mit Frischen Schwarzen Trüffel / With fresh Black Truffle **+8.00 p. gr.**

CRISPY SALMON **27.00**
Tempura Rolle mit Lachstartar / Lauch / Spicy-Mayonnaise
Tempura Roll with Salmon Tartare / Leek / Spicy Mayo

PRAWN MAKI «LIMA» **30.00**
Knusprige Tempura-Garnelen / Avocado / Tobiko / Spicy-Mayonnaise / Teriyaki Sauce
Crispy Prawn Tempura / Avocado / Tobiko / Spicy Mayo / Teriyaki Sauce

BURNING CRAB BOY ROLL **37.00**
Schneekrabbe / Avocado / Spargel Tempura / Tobiko / Trüffel Mayonnaise
Snowcrab / Avocado / Asparagus Tempura / Tobiko / Truffle Mayo

DRAGON ROLL **42.00**
Unagi Fisch / Crevetten-Tempura / Avocado / Unagi Sauce / Trüffel-Mayonaisse
Eel / Prawn Tempura / Avocado / Unagi Sauce / Truffel Mayo

FLAMED SEAL ROLL **35.00**
Geflämmter Lachs / Röstzwiebeln / Avocado / Gurke / Spicy Mayonnaise
Flamed Salmon / Roasted Onions / Gurke / Avocado / Spicy Mayo

VEGI FUTOMAKI ROLL (VEGAN) **23.00**
Süsskartoffel / Cucumber / Pak Choi / Corn / Physalis Chutney
Sweett Potatoes / Cucumber / Corn / Pak Choi / Physalis Chutney



Alle Preise in CHF inkl. 8.1 % MwSt.

11.2026

Platos Principales

BBQ LAMBRACKS **50.00**

Butterzarte Lammkotletten / Aji Panca Sauce

Tender grilled Lamb Chops / Aji Panca Sauce



BABY CHICKEN «LIMA» **45.00**

Grilliertes Perlhuhn / Chilli / Zitronengras / Ingwer / Miso «Zubereitungszeit 20 Minuten !»

Grilled Guinea Fowl / Chilli / Lemongrass / Ginger / Miso «Preparing Time 20 Minutes !»



TRILOGÍA DEL MAR « PERUANO» **66.00**

Hummerschwanz / Crevetten / Jakobsmuscheln / Chilli / Knoblauch / Yuzu - Hollandaise Schaum

Lobster Tail / Prawns / Scallop / Chilli / Garlic / Yuzu- Hollandaise Foam



GRILLED SEABASS «NIKKEI» **48.00**

Gegrilter Wolfsbarsch / Aji Amarillo- Miso- Honig Sauce

Grilles Seabass / Aji Amarillo- Miso- Honey Sauce



MISO BLACK COD **69.00**

Kohlenfisch / Miso / Yuzu

Black Cod / Miso / Yuzu

«Zubereitungszeit 20 Minuten ! / Preparing Time 20 Minutes !»



Platos Vegetariano

YAKISOBA (VEGAN) **30.00**

Soba-Nudeln, Gemüse

Soba Noodles, Vegetables

Mit Garnelen / With Prawn **+13.00**

Mit Rind / With Beef **+15.00**



«GREEN MOUNTAIN» VEGAN STEAK **41.00**

Mit Soja und Weizen Proteinen «Ob mit oder ohni Fleisch hauptsache guet»

Based on Soy and Wheat Protein «With or without Meat. The main Thing is, that it's good!»



Churrasco Sharing Plates

LOMO ARGENTINO

RINDS-FILET BLACK ANGUS AM STÜCK

serviert werden verschiedene Beilagen und Saucen

BEEF FILLET BLACK ANGUS IN ONE PIECE

Served with different Sides and Sauces

600 G	1200 G	1800 G
1–2 Personen, inkl. 2 Beilagen 1–2 People, incl. 2 Sides	*2–4 Personen, inkl. 4 Beilagen* 2–4 People, incl. 4 Sides	*4–6 Personen, inkl. 6 Beilagen* 4–6 People, incl. 6 Sides
170.00	**340.00**	**510.00**

****

«CHURRASCO» BEST FILET SELECTION — P. PERSON: 180.00

Bife de Lomo Black Angus / USDA Prime Filet-Steak / Agricola Molendo Wagyu Filet

Pro Person: 300 g inkl. 3 Beilagen Minimum: *2 Personen* / 2 People

Per Person: 300 g incl. 3 Sides

NIKKEI SHARING PLATE — 400.00

500 g Lomo Argentino / 500 g US Bife de Ancho / 250 g Miso Black Cod

Für 4 Personen inkl. 4 Beilagen und Saucen

For 4 People incl. 4 Side Dishes and Sauces

DRY AGE PLATE — 450.00

Bone in Rib Eye, New York Club-Steak und Porterhouse-Steak

1500 g *Für 4 Personen inkl. 4 Beilagen und Saucen*
For 4 Peolple incl. 4 Sides and Sauces

+300 g *Pro Person inkl. 1 Beilage und Sauce* — **90.00**
Per Person incl. 1 Side and Sauce

«CHURRASCO» SPECIAL PLATE — 580.00

300 g Wagyu Filet, 600 g 30 Days Dry Age Bone in Rib Eye Steak, 400 g Lomo de Argentino

Für 4 Personen inkl. 4 Beilagen und Saucen

For 4 People incl. 4 Sides and Sauce

SIDEDISHES

French Fries — **9.00**
Pommes Frites

Truffle Fries — **14.00**
Trüffel Pommes frites

Leaf Spinach with Garlic Butter — **9.50**
Blattspinat mit Knoblauch-Butter

Sweet Potatoe Fries — **11.50**
Süsskartoffel Pommes

Corn on the Cub — **9.50**
Grillierte Maiskolben

Argentinian Butter Rice — **8.00**
Argentinischer Butterreis

Mashed Potatoes — **9.00**
Hausgemachter Kartoffelstock
Mit Frischen Schwarzen Trüffel/ With fresh Black Truffle **+8.00 p. gr**

Grilled Soy Mushrooms — **9.50**
Grillierte Soya Champignons

Daily Vegetables — **9.50**
Tages Gemüse

Grilled Baby Brokkoli with Soy Chili — **14.00**
Grillierter Baby Broccolini mit Soja-Chilli

Fresh Butter Tagliolini — **11.00**
Frische Butter Tagliolini

Baked Potato with Sour Cream — **9.50**
Gebackene Kartoffel mit Sauerrahm

SAUCEN

Schalott-Malbec-Jus
Béarnaise-Sauce
Truffle-, Spicy-, Wasabi Mayonnaise

Jede weitere Sauce / Every extra Sauce — **3.50**

Argentinische Steaks

	180 G	250 G	400 G
BIFE DE CHORIZO *Das traditionelle Entrecôte vom Pampas-Rind Black-Angus* The traditional Entrecôte of the Pampas-Beef Black-Angus	**49.00**	**63.00**	**91.00**
BIFE DE LOMO *Das zarteste Filetstück vom Pampas-Rind Black-Angus* The most delicate Fillet Piece of the Pampas-Beef Black-Angus	**59.00**	**73.00**	**102.00**

US Prime Beef

	250 G	400 G
U.S. BIFE DE ANCHO *Marmoriertes Rib-Eye-Steak vom Hohrücken vom Black-Angus Rind* Marbled Rib Eye Steak Black-Angus	**77.00**	**107.00**

	PRO / PER 100 G
USDA PRIME FILET-STEAK MINIMUM 150 G *Black Angus Beef USA Prime Qualität* Black Angus Beef USA Prime Quality	**48.00**

	500G	+ EXTRA 100G
DRY AGED BEEF SELECTION (30 DAYS)		
BONE IN RIB EYE STEAK *Black Angus Beef USA Entrecôte am Knochen* Black Angus Beef USA Entrecôte on the Bone	**150.00**	**+ 30.00**
NEW YORK CLUB-STEAK *Black Angus Beef USA Entrecôte am Knochen* Black Angus Beef USA Entrecôte on the Bone	**150.00**	**+ 30.00**
PORTERHOUSE-STEAK *Black Angus Beef USA T-Knochen Filet-Entrecôte* Black Angus Beef USA T-Bone Fillet Entrecôte	**165.00**	**+ 33.00**

ENJOY OUR STEAKS AS SURF & TURF

ZUSÄTZLICH ZU UNSEREN STEAKS ALS SURF & TURF GENIESSEN

3 PIECES GRILLED PRAWNS
MIT DREI GRILLIERTEN CREVETTEN

24.00 CHF

GRILLED CANADIAN LOBSTERTAIL
MIT GRILLIERTEM KANADISCHEN HUMMER SCHWANZ

43.00 CHF

Alle Preise in CHF inkl. 8.1 % MwSt.

11.2026

Wagyu

Wagyu ein sehr spezielle und rare Rindfleisch Rasse

Wagyu stammt ursprünglich von dem Tajima Rindern aus Japan ab und sind für ihr stark marmoriertes und vorallem zartes Fleisch bekannt. Augrund der hohen Nachfrage wird Wagyu heute auch ausserhalb Japans gezüchtet. In Australien und Chile hat sich eine sehr grosse Wagyu Zucht entwickelt welche sich aufgrund der natürlichen gegebenheiten ideal eignen für aufzucht von Wagyu, welche überwiegend Oft in form von Kreuzungen mit lokalen rassen wie Black Angus erfolgt wir sind sehr stollz ihnen eine kleine auswahl der Besten von Australien, Chile und Japan bei uns im Churrasco anbieten zu dürfen.

Wagyu a very special and rare breed ofBeef

Wagyu originally comes from the Tajima cattle of Japan and is known for its heavily marbled and above all tender meat. Due to high demand, Wagyu is now also bred outside of Japan. In Australia and Chile, a very large Wagyu breeding industry has developed, which, due to the natural conditions, is ideal for raising Wagyu, mostly in the form of crossbreeds with local breeds such as Black Angus. We are very proud to be able to offer a small selection of the best from Australia, Chile, and Japan here at Churrasco.

AGRICOLA MOLLENDO WAGYU FILET-STEAK — PRO / PER 100 G

Minimum 100 g — **90.00**

F1 Wagyu Kreuzung aus 50% Cross Breed Kobe X 50% Chilenischem Black Angus

F1 Wagyu 50% Cross Breed Kobe X 50% Chilenian Blacks Angus

* * * * *

MIYAZAKI WAGYU-FILET A5+

	60G	120G	160G
Das Beste Wagyu Filet unter den Liebhabern	**118.00**	**220.00**	**295.00**

The best Wagyu fillet among the enthusiasts

SIDEDISHES

French Fries — **9.00**
Pommes Frites

Truffle Fries — **14.00**
Trüffel Pommes frites

Leaf Spinach with Garlic Butter — **9.50**
Blattspinat mit Knoblauch-Butter

Sweet Potatoe Fries — **11.50**
Süsskartoffel Pommes

Corn on the Cub — **9.50**
Grillierte Maiskolben

Argentinian Butter Rice — **8.00**
Argentinischer Butterreis

Mashed Potatoes — **9.00**
Hausgemachter Kartoffelstock

Mit Frischen Schwarzen Trüffel/ With fresh Black Truffle **+8.00 p. gr**

Grilled Soy Mushrooms — **9.50**
Grillierte Soya Champignons

Daily Vegetables — **9.50**
Tages Gemüse

Grilled Baby Brokkoli with Soy Chili — **14.00**
Grillierter Baby Broccolini mit Soja-Chilli

Fresh Butter Tagliolini — **11.00**
Frische Butter Tagliolini

Baked Potato with Sour Cream — **9.50**
Gebackene Kartoffel mit Sauerrahm

SAUCEN

Schalott-Malbec-Jus
Béarnaise-Sauce
Truffle-, Spicy-, Wasabi Mayonnaise

Jede weitere Sauce / Every extra Sauce — **3.50**

FLEISCHHERKUNFTSDEKLARATION
MEAT ORIGIN DECLARATION

*Rind**	*Argentinien / Australien / Chile*	Beef*	Argentina / Australia / Chile
*Rind USDA PRIME***	*USA*	Beef USDA Prime**	USA
*Rind Dry Aged***	*USA*	Beef Dry Aged**	USA
*Wagyu**	*Chile / Japan / Australien*	Wagyu*	Chile / Japan / Australia
*Lamm**	*Australien / Neuseeland*	Lamb*	Australia / New Zealand
*Perlhuhn**	*Schweiz / Frankreich*	Guinea Fowl*	Switzerland / France

** Kann mit nichthormonellen Leistungsförderern, wie Antibiotika, erzeugt worden sein.*
* May have been produced with non-hormonal performance enhancers, such as antibiotics.

*** Kann mit hormonellen Leistungsfördern erzeugt worden sein*
**May have been produced with hormonal performance enhancers.

FISCHHERKUNFTSDEKLARATION
FISH ORIGIN DECLARATION

Jakobsmuschel	*Atlantik*	Scallop	Atlantic
Thunfisch	*Indischer Ozean*	Tuna	Indian Ocean
*Königsmakrelle**	*Australien / Neuseeland*	Kingfish*	Australia / New Zealand
*Wolfsbarsch**	*Griechenland / Spanien*	Sea Bass*	Greece / Spain
*Lachs**	*Schottland*	Salmon*	Scotland
Garnellen	*Vietnam / Bangladesch*	Shrimp	Vietnam / Bangaldesh
*Schneekrabbe**	*Nordsee*	Snow Crab*	North Sea
*Unagi-Fisch**	*China*	Unagi Fish*	Chine
Pulpo	*Mittlerer Ost Atlantik*	Pulpo	Middle East Atlantic
Black Cod	*Nord Ost Pazifik*	Black Cod	North East Pacific
Austern	*Bretagne*	Oysters	Bretagne
Hummer	*Atlantik*	Lobster	Atlantic

** Aus Aquakultur*
* From Aquaculture

BROT DEKLARATION
BREAD DECLARATION

Produziert in der Schweiz	Made in Switzerland