

Vorspeisen

Blattsalat 8.-
mit Italienischem- oder französischem
Hausdressing

Gemischter Salat 10.-
mit Italienischem- oder französischem
Hausdressing

Rucolasalat mit Büffelmozzarella 12.-
mit rotem Pesto beträufelt

Geräucherter Lachs mit Focaccia 15.-
und Dill-Senf-Sauce

Salumi Teller mit Sgabei (100g) 14.-

Sgabeo ist ein für Lunigiana typisches Essen (frittierter Pizzateig), eine italienische historische Region, die heute zwischen Ligurien und der Toskana aufgeteilt ist



Suppen

Tagessuppe (je nach Verfügbarkeit)

Tomatensuppe mit Cherry Tomaten
unter Rahmhaube

8.-/10.-

Pasta und Risotto

Tagliatelle
Pomodoro 19.-
Bolognese 22.-
Al Gorgonzola mit Baumnüsse 22.-
Kräuterpesto mit Cherry-Tomaten 22.-

Risotto
Safran-Risotto mit Tomaten 27.-

Weisswein-Risotto mit
Angus Rindsbratwurst 27.-



vom 800 Grad BEEFER



schon einmal "ge-Beeft"

Manchmal müssen es eben 800 Grad sein!

Fleischzubereitung mit dem Beefer setzt

neue Maßstäbe, denn während ein konventioneller Grill, das Fleisch über einen längeren Zeitraum bei ca. 400 Grad Celsius gart, karamellisiert der Beefer die „Oberfläche“ bei 800 Grad Celsius in Sekunden.

Schweinshohlrücken	<u>Knochengereift</u> . Auch Schweins-Rib-Eye genannt, befindet sich zwischen dem Hals und dem Nierstück	CH	27.-
Kalbs Spareribs	circa 20 Std. langsam gegart, der Beefer verleiht zum Schluss das gewünschte Röstaroma	CH	39.-
Rinds-Entrecote	«Black Angus » circa 250g «das Echte für Gourmets» mit der gewünschten Garstufe serviert	Arg/Bra/Div	44.-
Rinds T-Bone 400g	T-Bone oder auch Porterhouse genannt, sind Rindersteaks, die aus der kurzen Lende geschnitten werden	CH	49.-
Mais-Poulet-Brust	Die delikateren Version der Pouletbrust. Diese werden mit Mais gefüttert und erhalten dadurch ihre gelbliche Färbung	FR	25.-
Riesen Crevetten 6/8	Diese aus dem westlichen Indopazifik stammende Garnele zählt zu den wichtigsten Zuchtgarnelen und wird weltweit verkauft	Vietnam	39.-

Alle diese Gerichte servieren wir mit grilliertem, mediterranem Gemüse

Würzen Sie nach Belieben mit

Grünem Pfeffer, Himalayasalz, Schwarzes mit Kohle versetztes Salz, hausgemachtes Chimichurri

Saucen BBQ, Mojo Rojo, Senf-Aioli, Kräuterbutter 1. Sause Inklusiv

Beilagen: Frits, hausgemachte Kartoffeltaler, Tagliatelle, Weisswein-Risotto, Maiskolben oder zusätzliches Gemüse, 1. Beilage Inklusiv

Selbstverständlich alle oben erwähnten Gerichte als **Fitnesssteller** möglich

Hausgemachte Burger

Der Rassige mit 100% Rindfleisch rosagebraten

Rucola, Portwein Zwiebeln
und Scamorza 26.-
mit Frites 29.-



Fisch Shrimps Burger

Hergestellt aus Dorsch und Black-Tiger-
Crevetten

Dill-Senfsauce und Gurken 26.-
mit Frites 29.-

Vegan-Burger (The Green Mountain)

Serviert mit Gurken und Ruccola 24.-
an Randen-Kokos-Wasabi-Sauce mit Frites 27.-

