

## **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 / Granatapfel / Pinienkerne / Hausdressing

Mixed Leaf Salads / Arugula / Tomatoes / Feta Cheese / Pomegranat / Pine Nuts / House Dressing



## STEAK SALAD

25.00

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

Flamed Beef Teriyaki / Mixed Leaf Salad / Arugula / Date Tomatoes / Potatoes Chips / House Dressing



## BUFALA «NIKKEI»

25.00

Burrata / Dattel Tomaten / Rucola / Cashew Pesto

Burrata / Date Tomatoes / Arugula / Cashew Pesto



## PULPO SALAD «PERU»

32.00

Pulpo / Blattsalate / Gurke / Dattel Tomaten / Granatapfel / Mango / Sesam

Pulpo / Leaf Salads / Cucumber / Date Tomatoes / Pomegranat / Mango / Sesame



## BEEF CARPACCIO «SIMON STYLE»

36.00

Handgeklopftes Bife de Lomo / Rucola / Trüffel Mayo

Hand-tapped Bife de Lomo / Arugula / Truffle Mayo



## GRILLED AVOCADO (VEGAN)

30.00

Grillierte Avocado / Rucola / Rote Zwiebeln / Blutorangen Salsa

Grilled Avocado / Arugula / Red Onions / Blood Orange Salsa

# Soup

## COCONUT- LEMONGRAS SOUP

Kokos- Zitronengras Suppe / Crevette / Limette

Coconut- Lemongras Soup / Prawn / Lime



17.00

## Snacks & Warm Starters

### EDAMAME

Meersalz / Seasalt

Chili-Knoblauch / Chili-Garlic



11.00

12.00

### WAGYU BAO

Scheiben vom Wagyu-Filet / Pickles / Spicy Mayonnaise

Slices of Wagyu-Filet / Pickels / Spicy Mayo



40.00

### EMPANADAS «GAUCHO STYLE»

Rindfleisch Füllung / Sauerrahm

Beef Filling / Sour Cream



19.00

### GAMBA TEMPURA

Wilde Garnelen / Spicy-Mayonnaise

Wild Prawns / Spicy Mayo



29.00

### GAMBAS «CHEF STYLE»

Crevetten / Knoblauch / Saisonale Gemüse / Oliven Öl Extra Vergine

Prawns / Garlic / Seasonal Vegetables / Olive Oil Extra Vergine



32.00

### GYOZA VEGETARIANO

Karotte / Sellerie / Kohl / Gyoza Sauce

Carrot / Cellery / Cabbage / Gyoza Sauce



24.00

### HANDMADE BEEF GYOZA

Rindfleisch / Aji Panca / Frühlingszwiebel / Koriander

Beef / Aji Panca / Spring Onion / Coriander



30.00

# Ceviches & Crudas

## SCALLOP CEVICHE «LIMA STYLE»

Jakobsmuscheln Ceviche / Leche de Tigre / Ikura / Frühlingzwiebel  
Scallop Ceviche / Leche de Tigre / Ikura / Spring Onions



35.00

## LUBINA CEVICHE «NIKKEI»

Wolfsbarsch / Grüne Tomaten Gazpacho / Dattel Tomate / Rote Zwiebel / Physalis Knusper / Gurke / Chili  
Seabass / Green Tomatoes Gazpacho / Date Tomatoes / Cucumber / Red Onions / Physalis Crunch / Chili



31.00

## SALMON TIRADITO

Lachs / Passionsfrucht / Honig-Ponzu / Kartoffel Chips / Jalapeños  
Salmon / Passion Fruit / Honey Ponzu / Potatoe Chips / Jalapeños



30.00

## KINGFISH TIRADITO

Königsmakrele / Trüffel-Ponzu / Limette / Momiji-Oroshi  
Kinfish / Truffle Ponzu / Lime / Momiji Oroshi



31.00

+7.00

Frischer Winter Trüffel / fresh winter Truffle

## CRISPY TUNA TARTARE

Thunfischwürfel / Avocado / Mais / Tortilla Crunch / Wasabi Ponzu  
Tuna / Avocado / Corn / Tortilla Crunch / Wasabi Ponzu



26.00

## BEEF TARTARE «CHURRASCO»

Handgeschnittenes Rindsfilet / Saisonale Garnitur / Grilliertes Brot  
Auf Wunsch: Scharf / Medium / Mild  
Handcuttes Tenderloin Filet / Seasonal Vegetables / Grilled Bread  
Choose your flavour: Spicy / Medium / mild



Starter 140 G 35.00

Main 200 G 52.00

1 STÜCK  
1 PIECE

3 STÜCK  
3 PIECES

6 STÜCK  
6 PIECES

## GILLARDEAU OYSTERS NO. 2

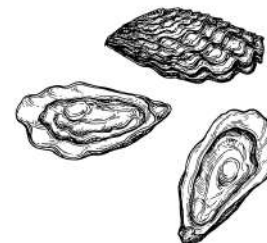
Serviert auf Crushed Ice mit Blutorange- Vinaigrette  
Served on Crushed Ice with Blood Orange Vinaigrette



14.00

42.00

84.00



## 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



# Sashimi & Nigiri

	SASHIMI	NIGIRI
	3 SCHNITTE PRO SORTE 3 CUTS PER VARIETY	2 STK. PRO SORTE 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

## SIGNATURE BEEF NIGIRI «CHURRASCO»

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



3 STK/ 3 PIECE

43.00



## TEPPANJAKI «CHURRASCO STYLE»

Geniesst eine unserer Wagyu Filet am Tisch flambiert mit Trüffel- Chili- Soya- Terijaki Marinade am Tisch Flambiert.  
Enjoy one of our Wagyu fillets flambéed at the table with truffle-chili-soy-teriyaki marinade.



## 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

50 G 100 G 150 G

55.00 90.00 145.00

## MIYAZAKI WAGYU- FILET A5+

Das Beste Wagyu Filet unter den Liebhabern

The best Wagyu fillet among the enthusiasts

60 G 120 G 160 G

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



## 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-Mayonnaise*

Eel / Prawn Tempura / Avocado / Unagi Sauce / Truffle 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



# Platos Principales

## BBQ LAMBRACKS

Butterzarte Lammkotletten / Aji Panca Sauce  
Tender grilled Lamb Chops / Aji Panca Sauce



50.00

## BABY CHICKEN «LIMA»

Grilliertes Perlhuhn / Chili / Zitronengras / Ingwer / Miso  
Grilled Guinea Fowl / Chili / Lemongrass / Ginger / Miso



45.00

## GRILLED SALMON

Schottischer Lachs / Teriyaki Sauce  
Scottish Salmon / Teriyaki Sauce



45.00

## DORADE ROYAL «PERUANO»

Dorada / Limette / Jalapeños- Nikkei Sauce  
Dorado / Lime / Jalapeños- Nikkei Sauce



45.00

## MISO BLACK COD «TRADITIONELL»

Kohlenfisch / Miso / Yuzu  
Black Cod / Miso / Yuzu



69.00

## LOBSTER THEMIDOR «NIKKEI»

Hummer / Kokos Butter / Chili / Limette / Süsskartoffel Püree  
Lobster / Coconut- Butter / Chili / Lime / Sweet potatoes Cream



1/2 HUMMER 55.00  
GANZER HUMMER 110.00

# Platos Vegetariano

## YAKISOBA (VEGAN)

Soba-Nudeln, Gemüse  
Soba Noodles, Vegetables

Mit Pulpo / With Pulpo

Mit Garnelen / With Prawn

Mit Rind / With Beef



30.00

+13.00

+13.00

+15.00

## «GREEN MOUNTAIN» VEGAN STEAK

Mit Soja und Weizen Proteinen «Ob mit oder ohne Fleisch hauptsächlich gut»

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



41.00

# Churrasco Sharing Plates

## LOMO ARGENTINO

### RINDS-FILET BLACK ANGUS AM STÜCK

serviert werden verschiedene Beilagen und Saucen

## BEEF FILLET BLACK ANGUS IN ONE PEECE

Served with different Sides and Sauces

**600 G**

1-2 Personen, inkl. 2 Beilagen  
1-2 People, incl. 2 Sides

**170.00**

**1200 G**

2-4 Personen, inkl. 4 Beilagen  
2-4 People, incl. 4 Sides

**340.00**

\*\*\*\*

**1800 G**

4-6 Personen, inkl. 6 Beilagen  
4-6 People, incl. 6 Sides

**510.00**

## «CHURRASCO» BEST FILET SELECTION

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

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

Per Person: 300g incl. 3 Sides

**P. PERSON: 190.00**

## NIKKEI SHARING PLATE

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

Für 4 Personen inkl. 4 Beilagen und Saucen

For 4 People incl. 4 Side Dishes and Sauces

**400.00**

## DRY AGE PLATE

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

1200g Für 4 Personen inkl. 4 Beilagen und Saucen  
For 4 People incl. 4 Sides and Sauces

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

**360.00**

**90.00**

## «CHURRASCO» SPECIAL PLATE

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

Für 4 Personen inkl. 4 Beilagen und Saucen

For 4 People incl. 4 Sides and Sauce

**580.00**

## SIDEDISHES

French Fries  **8.50**  
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 Sweet Potatoes with Garlic Crunch  **13.00**  
Süsskartoffel Stock mit knusper Knoblauch

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

Daily Vegetables   **9.50**  
Tages Gemüse

Grilled Green Asparagus   **14.00**  
with Soy-Chili  
Grillierter Grüner Spargel  
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

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

# US Prime Beef

	<b>250 G</b>	<b>400 G</b>
<b>U.S. BIFE DE ANCHO</b>	<b>77.00</b>	<b>107.00</b>
<i>Marmoriertes Rib-Eye-Steak vom Hohrücken vom Black-Angus Rind</i>		
Marbled Rib Eye Steak Black-Angus		
<b>USDA PRIME FILET-STEAK</b>		<b>PRO / PER 100 G</b>
MINIMUM 150 G		
<i>Black Angus Beef USA Prime Qualität</i>		
Black Angus Beef USA Prime Quality		
		<b>48.00</b>
<b>DRY AGED BEEF SELECTION (30 DAYS)</b>	<b>400G</b>	<b>+ EXTRA 100G</b>
<b>BONE IN RIB EYE STEAK</b>	<b>120.00</b>	<b>+ 30.00</b>
<i>Black Angus Beef USA Entrecôte am Knochen</i>		
Black Angus Beef USA Entrecôte on the Bone		
<b>NEW YORK CLUB-STEAK</b>	<b>120.00</b>	<b>+ 30.00</b>
<i>Black Angus Beef USA Entrecôte am Knochen</i>		
Black Angus Beef USA Entrecôte on the Bone		
<b>PORTERHOUSE-STEAK</b>	<b>132.00</b>	<b>+ 33.00</b>
<i>Black Angus Beef USA T-Knochen Filet-Entrecôte</i>		
Black Angus Beef USA T-Bone Fillet Entrecôte		

## ENJOY OUR STEAKS AS SURF & TURF

ZUSÄTZLICH ZU UNSEREN STEAKS ALS SURF & TURF GENIESSEN  
MIT GRILLIERTEM KANADISCHEN HUMMER SCHWANZ

ADDITIONAL TO OUR STEAK YOU CAN ENJOY ALSO AS SURF & TURF  
WITH GRILLED CANADIAN LOBSTERTAIL

**43.00 CHF PER PIECE**

# 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 vor allem zartes Fleisch bekannt. Aufgrund 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 stolz 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 of Beef

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

\* \* \* \* \*

### JACKS CREEK WAGYU RIB EYE-STEAK FULLBLOOD BMS 9+

PRO / PER 100 G

Minimum 100 g

125.00

98% Kobe-Rind, Gewinner World Steak Challenge Gold Medalie 2021 & 2022

98% DNA of Kobe Beef, Winner Woldr Steak Challenge Gold Medale 2021 & 2022

\* \* \* \* \*

### 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  8.50  
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 Sweet Potatoes with Garlic Crunch  13.00  
Süsskartoffel Stock mit knusper Knoblauch

Grilled Soy Mushrooms    9.50  
Grillierte Soya-Champignons

Daily Vegetables   9.50  
Tages Gemüse

Grilled Green Asparagus   14.00  
with Soy-Chili  
Grillierter Grüner Spargel  
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

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

\* Kann mit nichthormonellen Leistungsförderern, wie Antibiotika, erzeugt worden sein.

\* May have been produced with non-hormonal performance enhancers, such as antibiotics.

\*\* Kann mit hormonellen Leistungsförderern erzeugt worden sein

\*\* May have been produced with hormonal performance enhancers.

## FISCHHERKUNFTSDEKLARATION FISH ORIGIN DECLARATION

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

\* Aus Aquakultur

\* From Aquaculture

## BROT DEKLARATION BREAD DECLARATION

*Produziert in der Schweiz*

*Made in Switzerland*