

# M E N U



STEAKHOUSE & TAPAS BAR

## **KALTE TAPAS**

<i>Aioli / Kalte Knoblauchcrème / Brot</i>	7.5
<i>Oliven mariniert mit Limette</i>	8.5
<i>Marinierte Ziegenkäse mit Estragon / Granatapfel</i>	9.5
<i>Spanischer Manchego Käse nature, Baumnüssen &amp; Trauben</i>	12.5
<i>Katalanisches Tomaten- Knoblauch Brot</i>	12
<i>Bruschetta / Guacamole / Oliven</i>	12
<i>Simple Trio / Fladenbrot / Hummus / Granatapfel / Chimichurri</i>	14
<i>Serrano Schinken / Knoblauchbruschetta</i>	16.5
<i>Bresaola / frittierte Kapern</i>	16.5

## **WARME TAPAS**

<i>Frittierte Avocados / Aioli &amp; Limette</i>	12
<i>Pimientos de Padrón / Meersalz</i>	10
<i>Champignons mit Knoblauch und Petersilie</i>	10.5
<i>Datteln im Speckmantel</i>	10.5
<i>Pulpo vom Grill / Knoblauch / Petersilie</i>	16.5
<i>Serranoschinkenkroketten (Hausgemacht)</i>	12.5
<i>Riesencrevetten mit Chili / Knoblauch / Sherry / Petersilie</i>	15.5
<i>Bruschetta / Rindsfiletstreifen &amp; Chimichurri</i>	23
<i>Albóndigas / Rindfleischbällchen / Tomatensauce / scharf (Hausgemacht)</i>	12.5
<i>Patatas Bravas mit Aioli und Salsa</i>	9.5
<i>Muscheln in Knoblauch Jus-Weisswein / Kräutern</i>	15
<i>Chorizo Picante</i>	8
<i>Pulpo vom Grill auf lauwarmem Orangenhummus / Granatapfel</i>	19,5
<i>Vegi-Quinoa-Gemüse-Kroketten / Pikanter- Tomatendip / Aioli Crème</i>	12.5

## VORSPEISE

- SIMPLE SALAT** *Blattsalat / Orangen / Granatapfel / Baumnüsse / Hausdressing* 13
- PULPO SALAT** *mit Frischen Kräuter- Rote Zwiebeln / Rucola / Datteltomaten* 19
- BURRATA** *auf Wunsch Serrano Schinken +10.5* 17  
*Burrata Mozzarella mit Datteltomaten / Rucola / roten Zwiebeln / Basilikum*

## ANTIPASTI

- TOMATENSUPPE** (Hausgemacht) 13  
*Mit Basilikum*
- RINDSTATAR** auf Wunsch mit Cafe de Paris + 4 25/35  
*Mit Toast oder Haus Brot, und mariniertes Gemüse*
- RINDSFILET-CARPACCIO** 26/36  
*Mit Oliven / Artischocken / Parmesan / Balsamico*
- SIMPLE PLATTE** 24/39  
*Serranoschinken / Chorizo / Manchego / Bresaula / Crevetten / Grillgemüse / Pimientos del Padron / Oliven / rote Zwiebeln*

## PASTA & VEGETARISCH

- SPAGHETTI ALLA CHITARRA** 36/33/33  
*Wahlweise: mit Rindsfiletstreifen / Pouletfilet / Crevetten / Muscheln* 33  
*Mit Zwiebeln / Knoblauch / Kräutern / Datteltomaten / Peperoncini*
- RISOTTO GIARDINO**  
*Weissweinsrisotto, mediterranes Gemüse vom Grill* 28  
*Wahlweise mit Crevetten / Rindsfiletstreifen-Chimichuri* 36/39

## A LA MINUTE»FÜR SIE GRILLIERT

Serviert mit Grillgemüse

- FISCH** 39  
*Doradenfilet / Datteltomaten / Avocado / Frühlingszwiebel / Kräutern*
- CREVETTEN AGLI OLIO** 39  
*Knoblauch / Peperoncini / Kräuter*

## **BEEF OJO DE AGUA vom HOLZKOHLEGRILL**

### **Mendoza, Argentinien, Dieter Meier -Aberdeen Angus-Bio**

	<b>200g</b>	<b>250g</b>	<b>300g</b>	<b>400g</b>	<b>500g</b>
<b>Filet</b>	55	67	77	97	115
<b>Entrecôte</b>	44	55	65	78	90
<b>Hohrücken</b>	44	55	65	78	90

**Trio Beef** 69  
 300g F/E/H – OJO DE AGUA

**CHATEAUBRIAND – Rindsfilet 500g 2P oder 4P 1kg auf 2 Service** 108  
 Serviert mit 3 Beilagen nach Wahl & 3 Sauce  
 Cognac Pfeffer I Béarnaise I Chimichurri

**SIMPLE-BURGER mit Cheddar Käse** 29  
*Rindsburger 200g medium grilliert BBQ- Sauce dazu Pommes Allumettes*

**ILIR'S BURGER – Ciabatta Brot** 45  
*Hohrücken 140g mit Appenzeller Käse/ Rucola /Avocado / BBQ-Chimichurri-Sauce  
 Pommes Allumettes mit Trüffel- Öl*

**CAFÉ DE PARIS-SIMPLE -OJO DE AGUA** 68/78  
*Entrecôte- Tagliata (250g oder 300g) mit unserer Hausbutter  
 dazu Pommes Allumettes*

**SIMPLE VEGI BURGER,** 27  
*Quinoa / Gemüse / Knoblauch / Käse / Zwiebeln / dazu Pommes Allumettes*

**BEILAGEN** 7  
*Weissweinsrisotto auf Wunsch mit Safran 4  
 Grillgemüse mit Kräutern  
 Spinat / Knoblauch / Zwiebeln  
 Pommes Allumettes auf Wunsch mit Trüffel 4  
 Grillierte Avocado / Meersalz*

#### **GARSTUFEN**

<i>Blutig</i>	<i>Rare</i>
<i>innerer kern roh</i>	<i>Medium rare</i>
<i>½ gebraten</i>	<i>Medium</i>
<i>¾ gebraten</i>	<i>Medium wel</i>

# HAUSGEMACHT

## DESSERT

<i>Crema Catalana</i>	13
<i>Warme Schokoladenküchlein, Vanilleglace(12min)</i>	16
<i>Himbeer-Tiramisu</i>	13
<i>Colonel, mit Vodka / Vieille Prune</i>	15
<i>Gerührter Eiskaffee</i>	14
<i>Coup Baileys, vanille-Mocca + Rahm</i>	14
<i>Käseteller mit Honig</i>	15

## GLACE

<i>Vanille / Schokolade / Mocca / Zitrone / Zwetschge / Mango</i>	5
---	---

## KINDERKARTE

*Feine Speisen für unsere  
kleinen Gäste*

<i>Tomatensuppe oder Grüner Salat</i>	8
---	---

<i>Spaghetti Tomatensauce</i>	16
-------------------------------	----

*Chicken-Nuggets, Pommes Allumettes 18.5*  
***Hausgemacht***

**GLACE** 4.5

*Vanille*

*Schokolade*

*Mango*

*Zitrone*

# Champagner & Prosecco & Weine im Offenausschank

## Champagner & Prosecco 1dl

Champagne Deutz Brut Classic   Chardonnay   Pinot Noir   Pinot Meunier   Frankreich	16
Prosecco   Zonin   Weiss & Rose   Venetien   Casa del Vino	9

## Weisswein 1dl

Verdejo   José Periente   Spanien	9.5
Sauvignon Blanc   José Periente	9.5

## Rosewein 1dl

Nobler Rosé (Pinot Noir   Nadine Saxer   Neftenbach	9
---	---

## Rotwein 1dl

Puro Malbec   Dieter Meier   Mendoza	10
Carmelo Rodero Roble   Tempranillo   Cabernet Sauvignon   Spanien	9.5
Barahonda Summum   100% Monastrell   Yecla-Spanien	12.5

## HERKUNFT DER PRODUKTE

Rind	Argentinien, Ojo de Agua, Dieter Meier
Kalb	Schweiz
Geflügel	Schweiz
Lamm	Australien
Schwein	Schweiz
Crevetten	Vietnam

## UNSERE PARTNER

Rind	Ojo de Agua, Argentinien, Dieter Meier
Kalb / Rind	Metzgerei Ziegler & Arnold Metzgerei
Geflügel & Schwein	Metzgerei Ziegler Zürich/Bianchi Zürich
Fisch	Bianchi Zürich

## WEINE

Casa del Vino Zürich  
Gastrovin Dübendorf  
Vergani Zürich

### Legende der Allergenen Stoffe

A	glutenhaltiges	F	Sojabohnen	N	Sesam
B	Krebstiere	G	Milch (Laktose)	O	Schwefeldioxid/Sulfite
E	Eier	H	Schalenfrüchte	P	Lupinen/Hülsenfrüchte
D	Fische	L	Sellerie	R	Weichtiere
E	Erdnüsse	M	Senf		

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne

Deklaration: Fisch: EU Crevetten: VN Rind: AG & CH Schwein: CH  
Poulet: CH