



CANADIAN WEEKS

30. SEPTEMBER - 30. OKTOBER

CANADIAN STARTERS

Beef Carpaccio Canadian Style

Carpaccio vom Rinderfilet mit Ahornsirup,
Molson Bier & BBQ-Sauce 27

Crab Cake

Snow Crab Cake, Mango-Junglauch-Salat,
Koriander & Chili 25

SALADS

«Canadian» Salad

Gemischter Blattsalat mit Cranberries, gerösteten Kernen &
Nüssen, Cranberry-Dressing 13

CANADIAN SOUPS

Seafood Chowder

Cremige Meeresfrüchtesuppe mit Jakobsmuschel & Kartoffel 17

Sweet Corn Soup

Süßmais Cremesuppe mit Curry-Popcorn 14

CANADIAN SIGNATURE DISHES

Canadian Heritage Tenderloin

150 g Canadian Heritage Angus Filet mit Preiselbeer-Jus,
Süßkartoffelpüree & mit Ahornsirup glasierte grüne Bohnen 52

Canadian Surf & Turf

150 g Canadian Heritage Angus Filet, grillierter Hummerschwanz,
sautierte Krautstiele & Classic Macaroni & Cheese 61

CANADIAN BEEF

Canadian – Tasting Menu

„Tasten“ Sie die geschmacklichen Unterschiede:
pro Person je 150 g Bison Sirloin & Canadian Angus Sirloin
serviert NYC-Style, inkl. je einer Sauce und einer Beilage
nach Wahl, ab 2 Personen pro Person 74

Canadian Heritage Angus Beef

Herkunft: Alberta & BC, Kanada, von zertifizierten Angus-Rindern
Speziell: reine Mutterkuhhaltung, ohne Antibiotika, ranch-fed,
schöne Marmorierung, feinfaserig, nussig

Sirloin / Entrecôte
(wir empfehlen mind. 200 g) pro 100 g 25

Rib-Eye / Hohrücken
(wir empfehlen mind. 200 g) pro 100 g 23

Tomahawk-Steak am Knochen
(700 bis 1200 g) pro 100 g 23

Bison

Herkunft: Kanada
Sehr cholesterinarm, leichte Marmorierung, leicht süßliche Note

Sirloin / Entrecôte
(wir empfehlen mind. 200 g) pro 100 g 26

Rib-Eye / Hohrücken
(wir empfehlen mind. 200 g) pro 100 g 23

BEER

Molson Canadian Lager Kanadas bekanntestes Bier	33 cl	6.5
Unibroue Trois Pistoles Kanada	34 cl	7.5
Unibroue La fin du monde Kanada	34 cl	7.5

COCKTAILS

Bloody Caesar Crystal Head Vodka Clamato Juice Celery Stalks		14
Maple Leaf Canadian Whisky Lemon Maplesirup		14
Canadian - Beef Creation Canadian Vodka Maplesirup Orange Juice Cranberry Juice		9

WHITE WINE

Popular Grove Pinot Gris Pinot Gris, 2017 Okanagan Valley, British Columbia	100 ml 750 ml	8.5 58
Jackson Triggs Reserve Sauvignon Blanc Sauvignon Blanc, 2018 Okanagan Valley, British Columbia	100 ml 750 ml	7 52

RED WINE

Cassini Cellars Cabernet Merlot, 2013 Okanagan Valley, British Columbia	100 ml 750 ml	7 53
Pelee Island Vinery Vinedressers Meritage Merlot, Cabernet Sauvignon, 2016 Pelee Island, Ontario	100 ml 750 ml	7.5 54
Jost Vineyards – 4 Skins Castel, Marechal Foch, Leon Millot, Lucie Kuhlmann, Malagash Region, Nova Scotia	750 ml	69
Mission Hill Merlot Reserve Merlot, 2016 Okanagan Valley, British Columbia	750 ml	70
Jackson Triggs Grand Reserve Red Meritage Merlot, 2013 Okanagan Valley, British Columbia	750 ml	74
Laughing Stock Portfolio Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Malbec, Petit Verdot, 2013 Okanagan Valley, British Columbia	750 ml	93
Culmina Hypothesis Merlot, Cabernet Sauvignon, 2013 Okanagan Valley, British Columbia	750 ml	95
Wayne Gretzky Estate Series Shiraz, Cabernet Sauvignon, 2015 Niagara, Ontario	750 ml	99

ICE WINE

Jackson Triggs Vidal Ice Wine 2008, Niagara, Onatario	375 ml	95
---	--------	----

GIN

Artisanal Dry Gin 43.5° Aroma: Orange-, Zitronen- und Limettenzesten, Koriander	4 cl	16
---	------	----

WHISKY

Canadian Club 40°	4 cl	11
Courer de Bois Maple Whisky 31.7°	4 cl	15
Courer de Bois Maple Cream 31.7°	4 cl	15
Canadian Shield 43.2°	4 cl	16
Wayne Gretzky Red Cask 40°	4 cl	16
Wayne Gretzky Ice Cask 41.5°	4 cl	18