

CANADIAN STARTERS

Beef Carpaccio Canadian Style

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

Smoked Salmon Tatar

Tartar vom geräucherten Lachs, Ingwer-Sauerrahmmousse & Erdnuss 24

Crab Cake

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

SALADS

Mixed Greens & Beef Jerky

Gemischte Blattsalate mit Brombeer-Dressing, Brombeeren und hausgemachtem Beef Jerky 15

Classic Caesar Salad

Knackiger Lattichsalat mit klassischem Caesar-Dressing mit knusprigem Speck, Parmesan und hausgemachtem Brotchip 15

CANADIAN SOUPS

Seafood Chowder

Cremige Meeresfrüchtesuppe mit Jakobsmuschel & Kartoffel 16

Sweet Corn Soup

Süssmais Cremesuppe mit Curry-Popcorn 14

CANADIAN SIGNATURE DISHES

Canadian Heritage Tenderloin

150 g Canadian Heritage Angus Filet mit Cranberry-Jus, Süsskartoffelpüree & mit Ahornsirup glasierte grüne Bohnen 50

Canadian Surf & Turf

150 g Canadian Heritage Angus Filet, grillierter Hummerschwanz, sautierter Krautstiel & Classic Macaroni & Cheese 59

Canadian Bison Sirloin

200 g Canadian Bison Entrecôte mit Maisgratin 54

Classic Steak & Fries

Entrecôte vom Canadian Beef	200 g	45
mit French Fries und BEEF Butter	300 g	72
	400 g	93

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 72

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

BEEF

Swiss Dry Aged Grand Cru “BEEF-Selection”

Herkunft: auserlesene Schweizer Rinder von uns bekannten Bauern der Region. Speziell: mindestens fünf Wochen Trockenreifung am Knochen, mürbe Konsistenz, nussiges Aroma.

Sirloin / Entrecôte	(wir empfehlen mind. 200 g) pro 100 g	24
Rib-Eye / Hohrücken	(wir empfehlen mind. 200 g) pro 100 g	22

Irish Beef

Herkunft: Irland, Hereford- & Angus-Rindern
schöne Marmorierung, kräftiger, leicht «grasiger» Geschmack

Tenderloin / Filet	Ladies Cut	150 g	41
	Gentleman's Cut	250 g	56
	BEEF Cut (Zeitbedarf 30 Minuten)	350 g	73

BEEF SIGNATURE DISHES


Beef Tatar

Handgeschnittenes Rindstatar mit gepickeltem Gemüse,	klein	26
hausgemachtem Knäckebrot & knusprigen Zwiebelringen	gross	35


«The BEEF» Salad

Gemischter Blattsalat mit gepickeltem Kürbis, karamellierte Baumnüsse & Honig-Senf-Dressing 13

«The BEEF» braised Dinosaur Ribs

(Zeitbedarf 30 Minuten) 
650-750 g Rinderrippe am Knochen, 48 Stunden geschmort mit BEEF - BBQ Sauce, French Fries & Honig Cole Slaw Salat 39

Round Steak & Port wine Sauce

250 g Huft Steak vom BEEF-Selection-Rind 
mit Rosmarin-Jus, grüne Bohnen und Ofenkartoffel mit Sauerrahm 39

VEGI

Malfatti

Malfatti, Tomaten & geräucherter Mozzarella 25

SAUCES & SIDE ORDERS

Surf & Turf

Lobster Tail / Hummerschwanz	110 - 130 g	29
Marrow-Bone with Herb Crust / Markbein mit Kräuterkruste		8
Snow Crab – Neptune / Krabbenfleisch mit Béarnaise überbacken		16

Sauces

Sauce Béarnaise	3
Cranberry-Jus	
BEEF Butter / Hausgemachte BEEF Kräuterbutter	
Chimichurri-Sauce	
Chipotle-Sauce	

Vegetables / Gemüse

Small BEEF Salad / Kleiner BEEF Salat	4
Sauted Swiss Chard / Sautierter Krautstiel	
Honey Cole Slaw / Honig Cole Slaw Salat	
Green Beans with Maple Sirup / Mit Ahornsirup glasierte grüne Bohnen	

Additions / Beilagen

Sweet Potato Fries / Süsskartoffel Fries	6
Baked Potato & Sour Cream / Ofenkartoffel mit Sauerrahm	
French Fries / Pommes Frites	
Corn Gratin / Maisgratin	
Sweet Potato Mash / Süsskartoffelpüree	
Classic Macaroni & Cheese / Macaroni mit Käse gratiniert	

Truffle Fries

French Fries mit Trüffelmayonnaise, Parmesan und frischem schwarzem Trüffel	12
-----------------------------------------------------------------------------	----

SWEETS

Homemade Cheesecake im Glas

Unsere Servicemitarbeiter informieren Sie gerne über den Tages-Cheesecake 12

Homemade Pancakes

Hausgemachte Pancakes, Ahornsirup & Erdnussbutter Glace 14

Crème Brulée

Heidelbeer Crème Brulée mit Baumnuss Glace 10

Homemade Sorbet & Ice Cream

Unsere Servicemitarbeiter informieren Sie gerne über unser aktuelles Angebot pro Kugel 3

