



# Speisekarte

A decorative flourish consisting of three interlocking loops, positioned below the word "Speisekarte".

Liebe Gäste  
Wir geben Ihnen gerne detaillierte Informationen über  
mögliche Allergene in den einzelnen  
Produkten /Gerichten.

# Aperokarte

## *mit Alkohol*

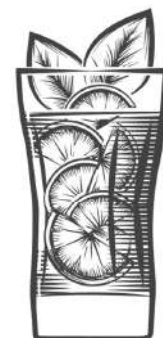
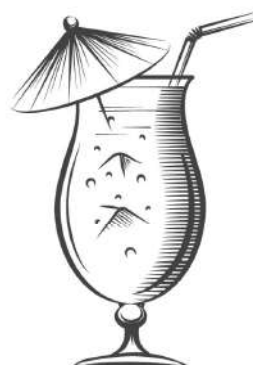
---

PROSECCO	1 dl	7.50
APEROL SPRITZ	2.5 dl	10.50
HAUS SPRITZ	2.5 dl	9.50
HUGO	2.5 dl	7.50
MARTINI BIANCO /ROSSO	4 cl	7.50
CAMPARI	4 cl	7.50
CAMPARI ORANGE	2 dl	7.50
CYNAR	4 cl	7.50

## *ohne Alkohol*

---

SANBITTER	1 dl	4.50
SANBITTER ORANGE	2 dl	6.50
TOMATENSAFT	2 dl	5.50
ORANGENSAFT	2 dl	5.50



## *Suppe & Warme Vorspeisen*



TOMATENCRÈME SUPPE frisches Basilikum und Schlagrahm	9.00
MINISTRONE Gemüsewürfelsuppe mit geröstetem Brot	9.00
GAMBAS AL AJILLO Garnelen in Olivenöl mit Knoblauch und Zwiebeln	16.50
CRISPY ONION RINGS mit Knoblisauce	8.50
NACHOS (MIT SALSA UND CHEADDARKÄSE ÜBERBACKEN)	11.50
FINGER FOOD ( Mozzarella-Sticks, Onion rings, Jalapeños ) für 2 Personen	17.50

## *Salat & Kalte Vorspeisen*



GRÜNER BLATT SALAT	7.50
GEMISCHTER SALAT	9.50
NÜSSLI SALAT MIT EI ODER AVOCADO	12.50
CAPRESE Tomatenscheiben mit Büffel Mozzarella, frischem Basilikum	14.50
AVOCADO MIT COCKTAIL CREVETTEN garniert mit Salat	16.50
RINDSTATAR garniert mit Salat, Kapern und Essiggurken serviert mit Toastbrot und Butter	Vorspeise 17.50 Hauptgang 29.50

## *Klassische Gerichte*



KALBSLEBERLI VENEZIANISCHE ART		34.50
frisches Lebergeschnetzeltes an Zwiebel-Salbeibuttersauce mit goldener Butterrösti		
ZÜRI GESCHNETZELTES		38.50
Kalbsgeschnetzeltes an Champignonrahmsauce mit goldener Butterrösti		
RAHMSCHNITZEL	Schwein	31.50
vom Lavastein-Grill an Champignonrahmsauce, mit Nudeln		
	Kalb	37.50
CORDONBLEU	Schwein	32.50
Hinterschinken und Emmentalerkäsefüllung mit Pommes frites		
und Tartarsauce	Kalb	38.50
GOLDENER WAGEN PFÄNDLI		39.50
Rindsfiletgeschnetzeltes mit Brauner-Pilz-Rahmsauce, hausgemachte Spätzli		

## *Vegetarische Gerichte*



SAFRAN-RISOTTO		25.50
Weisswein-Parmesan-Risotto mit Safran und frische Gemüsewürfel		
TAGLIATELLI MIT SAISON-GEMÜSE		22.50
Saucen nach Wahl (frische Tomatensauce, Pesto, Rahm)		

## *Fisch Gerichte*



SEEZUNGENFILET		38.50
vom Pfanne gebraten, an Weisswein-Zitronen-Buttersauce, dazu Butterreis und Gemüse		
RIESENCREVETTEN		39.50
vom Lavastein-Grill, an hausgemachte Kräuterbutter-Zitronensauce, dazu Butterreis und Gemüse		



## Steak & Filet vom Heissen Stein

	200 GR.	250 GR.	300 GR.	400 GR. (COWBOY CUT)
<b>RINDSFILET</b> das edelste Stück von Rind	44 CHF	52 CHF	60 CHF	75 CHF
<b>BISONFILET</b> das edelste Stück vom Wildlebende Rinderrasse	55 CHF	65 CHF	75 CHF	90 CHF
<b>RINDS ENTRECÔTE</b> das zarte Zwischenrippenstück vom Rind		44 CHF	52 CHF	64 CHF
<b>RIB EYE STEAK</b> mit charakteristischen Fettaguen, saftig		46 CHF	54 CHF	66 CHF
<b>SCHWEINSSTEAK</b> feines Nierstück	29 CHF	34 CHF	39 CHF	45 CHF

zu unseren Steaks und Filets vom heissen Stein erhalten Sie hausgemachte Saucen (**Kräuterbutter, Chimichurri, Knobli**) und inklusive eine Beilage

### BEILAGEN

unsere Empfehlung als Beilage hausgemachte "PAPAS BRAVAS" (gebratene Butter-Kartoffelwürfel mit Zwiebeln und Knobli)

oder

**POMMES FRITES, HAUSGEMACHTE SPÄTZLI, GEMISCHTERSALAT  
BUTTERNUEDELN, BUTTERREIS, SAISONGEMÜSE**

**Auf Wunsch erhalten Sie eine Extrabeilage + 5.50 CHF**





## WAS BEDEUTET DRY AGED?



### DRY AGED BY GOLNER WAGEN STEAKHOUSE

Knochengereifte, butterzarte Steaks erobern die Tische unserer Gäste. Die Technik der Reifung kann man schon aus Grossmutter's Zeiten oder aus dem Altertum. Heute werden die guten Stücke in unserem eigenen Reifeschrank zur Höchstform gebracht und zu unserem schmackhaftem "Dry Aged" kultiviert. Der Reifevorgang dauert mehrere Wochen bei stets gleichbleibenden Bedingungen das Resultat kann sich sehen lassen... ein grossartiges Stück Natur mit herausragendem Aroma und einer leicht nussigen Note. Butterzart und je nach Art auch mit einer feinen Butter-sauce frisch zubereitet. So fängt man Geschmack ein. Exklusiv im eigenen Dry Ager produziert. Wir garantieren ein Geschmackserlebnis der besonderen Art!

### TROCKEN ALTERN

Wird der Englische Begriff "Dry Aged" ins Deutsche übersetzt, klingt es erst mal wenig appetitlich. Als "Trocken Gealtert" wird das Fleisch betitelt. Die Alterung ist hier mit dem Reifegrad gleichzusetzen. Auch wenn die Amerikanische Bezeichnung "Dry Aged Beef" modern und hip klingt, ist damit eine weltweit genutzte und jahrhundertalte Technik der Fleischreifung gemeint. Im Deutschen Sprachraum ist diese als Trockenreifung oder Abhängen bekannt.

### VORTEILE DES DRY AGED BEEF

Bei der Trockenreifung entstehen nicht nur unverkennbare Aromen aus Nuss und Butter, auch die Konsistenz verbessert sich. Das Fleisch wird im Laufe der Alterung mürbe, das heißt die Fasern werden weicher und das Steak somit insgesamt zarter. Außerdem bildet sich bei der Trockenreifung der Farbstoff Myoglobin, der das Fleisch ansprechend dunkelrot färbt. Der Nachteil der Trockenreifung ist der Gewichtsverlust. Bis zu 30% entstehen durch die Entweichung der Feuchtigkeit und den Abschnitt der äußeren Kruste. Das macht das Dry Aged Fleisch unter anderem so kostspielig.



## DRY AGED BEEF-STEAK AUS DEM 800° BEEFER

### CHEF`S SHARING TABLE

TOMAHAWK (CA. 1000 GR) FÜR 2 ODER 3 PERSONEN 139.50

Das Fleisch ist ein Ribeye-Steak am extra langen Knochen. 3 bis 5 Wochenlang gereift. Im Tomahawk-Steak treffen drei Muskelstränge aufeinander, es besitzt eine zarte Struktur und ist an Saftigkeit kaum zu übertreffen. Der Knochen gibt dem Dry Aged Tomahawk während der Reifung und beim 800° Beefer Grillen einen unvergleichlichen Geschmack.

WOLOWINA RINDS-RIB (CA. 1000 GR) FÜR 2 ODER 3 PERSONEN 135.50

Das Fleisch der Wolowina Rinder, 3 bis 5 Wochenlang gereift und ist sehr saftig, wunderschön marmoriert und im Geschmack dem Wagyu sehr ähnlich, Rib-Steak auch bekannt als Côte de Boeuf, ist das beste Grillstück! Durch die Reifung am Knochen bekommt es einen einmaligen Geschmack. Es hat gerade genug Fett, um das Fleisch beim 800° Beefer Grillen schön saftig zu halten.

NEW YORK CLUB-STEAK (CA. 1000 GR) FÜR 2 ODER 3 PERSONEN 135.50

Dry Aged Entrecôte am Knochen ( Bone in Sirloin ) für Ihre hervorragende Marmorierung durch feine Fettäderchen bekannt. Diese sorgen dafür, das Entrecôte feinfasering und zart wird. Ausserdem haben wir das Steak zusätzlich noch 5 Wochen lang trocken gereift. So entsteht das würzig klare Dry Aging Aroma und beim 800° Beefer der typische leicht nussige Geschmack.

CHATEAUBRIAND (CA. 500 GR) FÜR 2 PERSONEN 113.50

Chateaubriand ist ein doppeltes Steak, der Mitte des Rindsfilets. Der Name geht auf den französischen Schriftsteller und Politiker Francois Rene de Chateaubriand (1768–1848) zurück. Wir servieren der Klassiker mit hausgemachte Béarnaise Sauce.

*alle unsere Fleischsorten werden in der Küche auf Bambusplatten serviert und an Ihrem Tisch tranchiert und dem Teller angerichtet.*

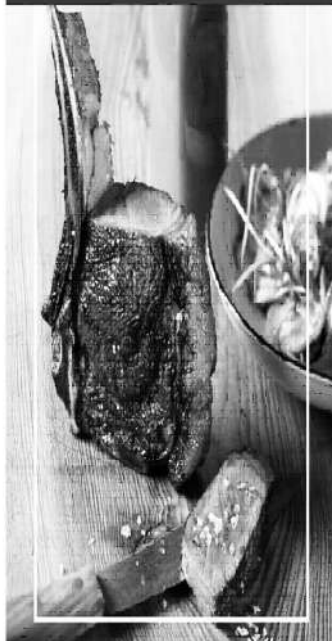
BEILAGEN PRO PERSON 5.50

Papas Bravas, Pommes frites, hausgemachte Spätzli, Gemischter-Salat, Butter-Nudeln, Butterreis, Saison-Gemüse.

zu unseren Dry Aged Steaks und Filet vom 800° Beefer erhalten Sie hausgemachte Saucen ( Kräuterbutter, Chimichurri, Knobli, )



DRY-AGED ROASTBEEF STEAK  
AUS DEM BEEFER





## Mineralwässer



**KNUTWILER**  
DAS MINERALWASSER DER ZENTRALSCHWEIZ

KNUTWILER MIT GAS	33cl	4.50
KNUTWILER MIT GAS	50cl	5.60
KNUTWILER MIT GAS	100cl	9.50
KNUTWILER MIT GAS	33cl	4.50
KNUTWILER MIT GAS	50cl	5.60



## Süssgetränke



RIVELLA BLAU	33cl	4.70
COCA~COLA CLASSIC	33cl	4.70
COCA~COLA ZERO	33cl	4.70
SCHWEPPE'S BITTER LEMON	20cl	4.70
SCHWEPPE'S TONIC WATER	20cl	4.70



## Fruchtsäfte

ORANGENSAFT	20cl	4.70
TOMATENSAFT	20cl	4.70



## Offenausschank



KNUTWILER MINERALWASSER	20cl	3.10
	30cl	3.70
	50cl	4.80
EISTEE, APFELSCHORLE	20cl	3.30
CITRO, COCA~COLA, RIVELLA	30cl	3.90
APFELSAFT, SINALCO	50cl	5.00
SÜSSGETRÄNKE	100cl	10.50



## Most

RAMSEIER BUREHÖFLER TRÜB	49cl	5.50
RAMSEIER SUUR MOST	49cl	5.50
RAMSEIER ALKOHOLFREI	49cl	5.50

Preise inkl. MwSt.



## Flaschnbier



EICHHOF LAGER	58cl	5.60
EICHHOF ALKOHOLFREI	50cl	5.50
ERDINGER WEISSBIER	50cl	6.70
ITTINGER	33cl	5.70
EICHHOF RADLER	33cl	4.70



## Bier frisch vom Fass

EICHHOF HERRGÖTTLI	20cl	3.30
EICHHOF STANG	30cl	4.10
EICHHOF PANASCH	30cl	4.10
EICHHOF GROSSES	50cl	5.10
EICHHOF GROSSES PANASCH	50cl	5.10



## Aperitifs vol.%



MARTINI BIANCO	15.0	4cl	7.50
CYNAR	16.5	4cl	7.50
CAMPARI	23.0	4cl	7.50
RAMAZZOTTI	30.0	4cl	7.50
APPENZELLER	29.0	4cl	7.50
PERNOD	32.0	4cl	7.50
SUN BITTER ALKOHOLFREI		2cl	5.50
APEROL SPRITZ		10cl	7.50
HUGO		10cl	7.50



## Long Drinks



CAMPARI-ORANGE	4cl	8.50
GIN TONIC	4cl	11.50
WODKA-ORANGE	4cl	11.50
WODKA-LEMON	4cl	11.50
WHISKY COLA	4cl	12.50
BACCARDI COLA	4cl	12.50

Preise inkl. MwSt.