

Herzlich Willkommen / Welcome  
im  
Steakhouse „Hot Stone“

Kein Genuss ist vorübergehend,  
denn der Eindruck, den er zurücklässt ist bleibend

~

Enjoyment can be temporary  
impression is permanent

## Vorspeisen / Appetizers and Soups

### Suppen / Soups

<b>Tomatencremesuppe</b> mit Kräuterrahmhaube <i>Tomato-cream soup with herbcream</i>	9.50
<b>Getrübete Kartoffelsuppe</b> mit Croûtons <i>Truffled potato soup with croutons</i>	9.50
<b>Kürbissuppe</b> mit Kernöl <i>Pumpkin soup with pumpkin seed oil</i>	10.50

### Salate / Salads

<b>Bunter gemischter Saisonsalat</b> <i>Mixed salad</i>	9.00
<b>Eisbergsalat</b> mit gebratenen Speckstreifen <i>Iceberg lettuce with fried bacon strips</i>	11.50
<b>Nüsslisalat mit Ei</b> <b>Bunter Herbstsalat</b> mit sautierten Waldpilzen und Croûtons <i>Lamb's lettuce / or mixed salad with egg, croutons and sauteed forest mushrooms</i>	11.50
	15.50

### Zwischengerichte / Starters

<b>Rindstatar</b> mild - medium – scharf <i>Beef tartare – mild – medium - spicy</i>	1/2	17.00
		22.00
<b>Hirschcarpaccio</b> mit sautierten Waldpilzen und Kräutern mariniert <i>Red deer carpaccio with sauteed forest mushrooms marinated with herbs</i>	1/2	17.00
		22.00
<b>Crevetten Cocktail</b> mit geröstetem Brot und Butter <i>Shrimp cocktail / toast and butter</i>		17.50

## Herbst Favoriten / Fall favorites

### Tellergerichte / Dishes

**Wildgeschnetzeltes** 30.50  
an Waldpilzrahmsauce  
*Sliced venison with forest mushroom cream sauce*

**Hirsch Entrecôte** 38.50  
an Wachholderrahmsauce  
*Red deer entrecote with juniper cream sauce*

**Rehschnitzel** 40.50  
an Wachholderrahmsauce  
*Roe deer escalope with juniper cream sauce*

Unsere Wildgerichte werden mit Spätzli, Rosenkohl, Rotkraut und glasierten Maroni serviert.  
*All venison dishes are served with spaetzle, brussel sprouts, red cabbage and glazed chestnuts.*

**Kalbs Cordon Bleu** 34.50  
*Veal cordonbleu*

**Rindsfiletstreifen \*Stroganoff\*** 40.50  
*Sliced fillet of beef \* Stroganoff\**

1 Beilage nach Wahl  
*1 side dish of choice*

**Wildravioli** 24.50  
an Pilzrahmsauce  
*Vanison ravioli with mushroom cream sauce*

### Vegetarisch / Vegetarian

**Risotto** 23.50  
mit Kürbiswürfeln  
*Risotto with pumpkin cubes*

**Steinpilzravioli** 24.50  
an Nuss-Parmesansauce  
*Porcini mushroom ravioli with nut-parmesan sauce*

**Tofu Gemüseplätzli** 19.50  
mit Gemüse oder gemischtem Salat  
*Small vegetable tofu patties with vegetables or mixed salad*

## Hot Stone Favoriten / Favorites

**Werte Gäste, gönnen Sie sich ein zartes Steak. Braten Sie es genau nach Ihrem Gusto, auf dem 300 Grad heißen Hot Stone. Alle Steaks servieren wir Ihnen mit unseren hauseigenen würzigen Spezialitätensaucen und unseren Beilagen nach Wahl.**

Dear guests, treat yourself to a tender steak. Roast it exactly to your taste, at the 300 degrees hot stone. All steaks are served with our own spicy specialty sauces and our side dishes of your choice.

### Schweinssteak vom Nierstück

*Pork steak*

Small	200g	29.50
Big	300g	35.50

### Irisches Rindsfilet

*Irish beef fillet*

Small	200g	40.50
Big	300g	49.50
Extra Big	400g	58.50

### Pferdefilet

*Horse fillet*

Small	200g	35.50
Big	300g	42.50
Extra Big	400g	49.50

### Argentinisches Black Angus Rindshuftsteak

*Black Angus Beef steak (Argentina)*

Small	200g	34.50
Big	300g	41.50
Extra Big	400g	48.50

### Fleischspiess

*Skewer*

Kalb, Rind und Poulet	200g	36.00
-----------------------	------	-------

*Veal, Beef and Chicken*

### US Entrecôte

Small	200g	38.50
Big	300g	47.50
Extra Big	400g	56.50

## Hot Stone Highlight

<b>Schweizer Rindsfilet</b> <i>Beef fillet (CH)</i>	<b>150g</b>	<b>35.50</b>
	<b>+50g</b>	<b>+8.50</b>
<b>Neuseeländisches Lammfilet</b> <i>Lamb fillet (New Zealand)</i>		
Small	180g	32.50
Big	270g	39.50
<b>Pouletbrust</b> <i>Chicken breast</i>	240g	28.50
<b>Riesengrillen ohne Schale auf dem Spieß</b> <i>Skewer of giant prawns</i>	240g	36.50

### Beilagen / Side dishes

Pommes frites / *french fries*

Country Cuts

Nudeln / *noodles*

Reis / *rice*

Kroketten / *potato croquettes*

Buntes Gemüse saisonal / *seasonal vegetables*

Butter-Maiskolben vom Grill / *grilled corncobs*

### Saucen / Sauces

täglich variierend / *daily specials*

Dazu servieren wir Ihnen gerne eine Beilage und 3 Saucen

*We serve you a side dish and 3 sauces*

## Kids / Juniors / Gangsters / Bambini

<b>Pasta Baby Face</b> Nudeln an Tomaten- oder Rahmsauce <i>Noodles with tomato or cream sauce</i>	8.50
<b>Fischstäbli</b> mit Pommes Frites <i>Fish sticks with french fries</i>	11.00
<b>Schnipo</b> <i>Schnitzel mit Pommes Frites</i> <i>Schnitzel with french fries</i>	11.00

### **Gangster-Platte**

Du bekommst einen Teller und Besteck und klaust von deinen Eltern was dir am Besten schmeckt. Zur Belohnung bekommst du eine Gratiskugel Glace nach deiner Wahl.

#### *Gangster plate*

*You get a plate and cutlery and steal from your parents what you like best. As a reward you will receive a free scoop ice cream of your choice.*

Rind/: CH, ARG, USA / Kalb, Schwein, Lamm, Poulet, Pferd: CH, NZ, URY

Fisch: CH, NZ

Beef/: CH, ARG, USA / Veal, Pork, Lamb, Chicken, Horse: CH, NZ, URY

Fish: CH, NZ

Kann mit hormonellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.  
Kann mit nichthormonellen Leistungsförderern, wie Antibiotika, erzeugt worden sein.

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

## Dessert-Kreationen / Dessert creations

Haus-Spezialität ...lassen Sie sich überraschen... <i>House specialty ...let yourself be surprised...</i>	10.00
Zimtglace mit caramelisierten Baumnüssen <i>Cinnamon ice cream with caramelized walnuts</i>	9.50
Toblerone-Mousse, saisonal ausgarniert <i>Toblerone (swiss chocolate) mousse, seasonally decorated</i>	9.50
Rotweinzwetschgen mit Zimt Parfait <i>In redwine marinated plums with cinnamon parfait</i>	12.50
Wildhonig Parfait mit lauwarmem Waldbeerenragout <i>Honey parfait with lukewarm forest berry ragout</i>	12.50
Vermicelles mit Meringue und Rahm <i>Sweet chestnuts with meringue and wipped cream</i>	8.50
Vermicelles-Mousse im Glas mit Maroniwürfel <i>Mousse of sweet chestnuts with chestnut cubes</i>	9.50
Tiramisu hausgemacht <i>Homemade tiramisu</i>	10.50

## Coupe-Kreationen / Ice cream creations

<b>Coupe Hot Stone</b> Whisky Glace mit gerösteten Nüssen, Sauerkirschen und Rahm <i>Whisky ice cream with roasted nuts, sour cherries and wipped cream</i>	10.50
<b>Coupe Danemark</b> Vanille-Glace mit Schokoladensauce und Rahm <i>Vanilla ice cream with chocolate souce and wipped cream</i>	9.50
<b>Coupe Nesselrode</b> Vermicelles, Vanille-Glace, Meringue und Rahm <i>Sweet chestnus, vanilla ice cream, meringue and wipped cream</i>	9.50
<b>Eiscafé</b> Vanille- und Kaffee-Glace mit einem Espresso und Rahm <i>Vanilla and coffee ice cream with espresso and wipped cream</i>	9.50
<b>Bananensplitt</b> Vanille-Glace mit Banane, gerösteten Mandeln, Schokoladensauce und Rahm <i>Vanilla ice cream with fresh bananas, roastet almonds, chocolate sauce and wipped cream</i>	9.50

## Sorbet Kreationen / Sorbet creations

Apfelsorbet mit Calvados <i>Apple sorbet with Calvados</i>	9.50
Zitronensorbet mit Vodka <i>Lemon sorbet with Vodka</i>	9.50
Ananas- Passionsfruchtsorbet mit Malibu <i>Pineapple-passionfruit sorbet with Malibu</i>	9.50
Zwetschgenorbet mit Vieille Prune <i>Plums sorbet with Vieille Prune</i>	9.50

### Glace Sorten / Ice creams

Vanille, Erdbeeren, Schokolade, Kaffee, Whisky, Apfel, Zitrone, Ananas-Passionsfrucht, Zwetschgen, Nussglace <i>Vanilla, Strawberry, Chocolate, Coffee, Whisky, Apple, Lemon, Pineapple-passionfruit, Plums, Walnut</i>	pro Kugel scoop	3.50
	mit Rahm whipped cream	1.00

### Frappé

siehe Glace Sorten / <i>see ice cream flavours</i>	7.50
--	------

Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten  
wenden Sie sich an unser Personal  
*Please contact our staff for informations on allergens in each dish.*

Alle Preise in CHF inkl. gesetzliche MwSt  
*All prices in CHF incl. VAT*