

SPECIAL-KARTE

POT ROAST

RINDERSCHMORBRATEN, ZART UND SAFTIG.
SERVIERT AN PORTWEINJUS MIT GEMÜSE, CRANBERRYS
UND KARTOFFEL-SELLERIE-PÜREE ¹²
€ 22,90

KALBSGESCHNETZELTES ZÜRICHER ART

KALBFLEISCH IN CHAMPIGNON-PFEFFERRAHMSAUCE
AN KARTOFFELPÜREE UND BEILAGENSALAT
€ 24,90

ZWIEBELROSTBRATEN

ROSA GEGRILLTES ROASTBEEF, AN PORTWEINJUS UND
RÖSTZWIEBELN. SERVIERT MIT BRATKARTOFFELN
UND SPECKBOHNEN
€ 27,90

SURF AND TURF

„VESTA“ STYLE
KOMBINATION AUS 150 G. FILET UND
GEBRATENEN RIESENGARNELEN
€ 37,90

KALBSSTEAK

ROSA GEGRILLT, MIT BEILAGENSALAT

LADIES CUT	200g	€ 18,90
GENTLEMEN CUT	300g	€ 26,90

KALTE VORSPEISEN

CAESAR SALAD „VESTA“ STYLE ^{1, 4, 7, 13}
MIT SARDELLEN, KAPERN, PARMESAN UND CROUTONS € 11,00

VITELLO TONNATO ^{1, 13}
AN EINER THUNFISCH-KAPERN-LIMONENSAUCE € 12,00

CARPACCIO AN LIMONEN-/ OLIVENÖL
MIT RUCOLA UND PARMESANKÄSE ⁷ € 12,00

KLASSISCHES RINDERTATAR ^{8, 13}
MIT KAPERN, SARDELLEN, SENF UND EIDOTTER € 13,00

APPETIZER-SELECTION-BEEF ^{1, 8, 13}
MIX AUS VITELLO TONNATO, CARPACCIO UND RINDERTATAR
€ 21,90

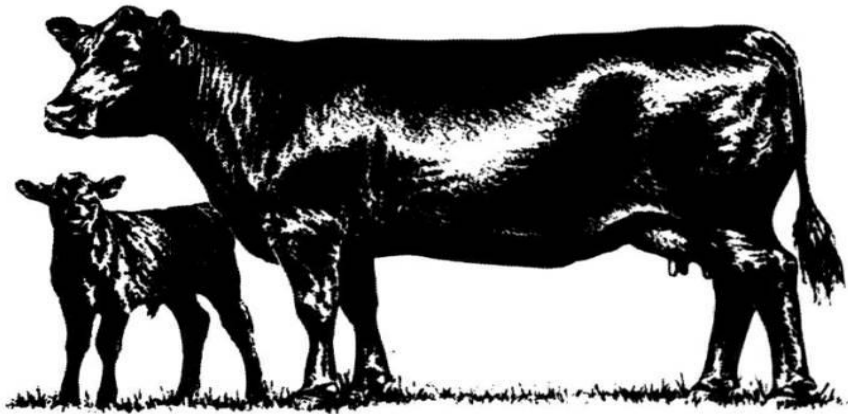
WARME VORSPEISEN

GRATINIRTER ZIEGENKÄSE ^{4, 11}
MIT HONIG, WEINTRAUBEN UND WALNÜSSEN € 11,00

GEGRILLTE **GARNELEN** ² ODER **JAKOBSMUSCHELN** ³
AUF SALSA-CHUTNEY € 14,00

CHEF`S BEEF TEA
CONSOMMÉ MIT RINDFLEISCHEINLAGE € 6,90

ZU ALLEN VORSPEISEN UND GROSSEN SALATEN
SERVIEREN WIR STEINOFENBAGUETTE ⁴



PREMIUM BEEF

AB 18H VOM GESÜNDESTEN

HOLZKOHLEGRILL DER WELT

ALLE STEAKS INKL. STEINOFENBAGUETTE UND KRÄUTERBUTTER

STANDARDGARSTUFE BEI DEN STEAKS IST „MEDIUM“

ALLE GEWICHTSANGABEN BEZIEHEN SICH AUF DAS ROHGEWICHT
GGF. MIT KNOCHEN VOR DEM GRILLEN!

SIX PACK STEAK

DAS HÜFTSTEAK (SIRLOIN) TYPISCHES EINSTEIGER STEAK,
ZART UND LECKER

LADIES CUT	200G	€ 18,90
GENTLEMEN CUT	300G	€ 26,90

COWBOY STEAK

DAS BAVETTE AUS DEM FLANKENBEREICH MIT FEINER
MARMORIERUNG UND INTENSIVEM GESCHMACK

LADIES CUT	200G	€ 20,90
GENTLEMEN CUT	300G	€ 29,90

WASSERBÜFFEL

ROASTBEEF SEHR MAGERES, HELLES FLEISCH

LADIES CUT	200G	€ 23,90
GENTLEMEN CUT	300G	€ 32,90

DRY AGED

DAS FLEISCH VON AUSGESUCHTEN GRAS- & MAISGEFÜTTERTEN WEIDERINDERN WIRD MEHRERE WOCHEN ZUR BESTEN QUALITÄT TROCKEN GEREIFT. LEICHT MARMORIERT MIT MINERALISCHER NOTE UND SEHR FEIN IM GESCHMACK

RIB EYE BONELESS 300G. € 36,00

DAS AUSGELÖSTE HOCHRIPPENSTEAK AUS DEM RÜCKEN GESCHNITTEN MIT DEM KLASSISCHEN FETTAUGE

T-BONE STEAK

DAS ROASTBEEF AM KNOCHEN MIT FILETANTEIL

AB CA. 550G. BIS CA. 1200G.

PRO GRAMM 10 CENT

AB € 55,50

US-BISON

DIE TIERE ERNÄHREN SICH BEI IHREN WANDERUNGEN VON BIS ZU 180 VERSCHIEDENEN KRÄUTERN UND MINERALIEN. EINMALIG IN DER WELT! BISONFLEISCH SCHMECKT WÜRZIG UND URSPRÜNGLICH. AUSSERDEM IST ES MAGERER ALS GEFLÜGEL. GESCHMACKSTRÄGER BEIM BISON IST DAS FLEISCH AN SICH UND NICHT DAS FETT. ES IST ÜBERAUS GESUND, NEBEN VIELEN VITAMINEN FINDEN SICH IM BISONFLEISCH ÜBERPROPORTIONAL EISEN, ZINK UND SELEN.

ROASTBEEF

LADIES CUT 200G € 39,90

GENTLEMEN CUT 300G € 58,90

WAGYU FILETS

WAGYU STEHT FÜR WA=JAPANISCH UND GYU=RIND.

WAGYU AUS AUSTRALIEN

AUSTRALIAN WAGYU BEEF GILT NICHT UMSONST ALS EINE DER BESTEN RINDFLEISCHSORTEN DER WELT. DIE TIERE WACHSEN CA. 18 MONATE IN EINER NATÜRLICHEN UMGEBUNG, NÖRDLICH SYDNEYS, IN DEN BLUE MOUNTAINS AUF.

ZU DEN HAUPTBESTANDTEILEN BEIM FUTTER GEHÖREN HAFER UND MAIS, WAS SICH DIREKT IM SEHR AUSGEPRÄGTEN MARMORIERUNGSGRAD UND BESONDEREN GESCHMACK DES FLEISCHES WIDERSPIEGELT.

WAGYU - FILET MS 5+ AB 100G
PRO GRAMM 35 CENT

€ 35,00

ORIGINAL WAGYU AUS JAPAN

DAS WERTVOLLSTE FLEISCH DER WELT STAMMT AUS JAPAN: ORIGINAL WAGYU-RINDER ZEICHNEN SICH NICHT NUR DURCH DEN HOHEN MARMORIERUNGSGRAD IHRES FLEISCHES AUS. SIE SIND, VERGlichen MIT ANDEREN RINDERARTEN, WIE DEM ANGUS-RIND, VON BESONDERS GROSSER UND KRÄFTIGER STATUR. IHR FLEISCH IST NICHT NUR CHOLESTERINARM UND NÄHRSTOFFREICH, SONDERN SCHMECKT AUCH NOCH HERRLICH AROMATISCH UND ZERGEHT DABEI AUF DER ZUNGE. MEHR WAGYU GEHT NICHT.

WAGYU - FILET A5 AB 100G
PRO GRAMM 55 CENT

€ 55,00

BURGER

**200G. REINES BEEF AUS HAUSEIGENER HERSTELLUNG.
ALLE BURGER SIND MIT SALAT, TOMATE, ESSIGGURKE,
ROTE ZWIEBEL, COCKTAIL-/ UND BBQ SAUCE¹³.**

ZU ALLEN BURGERN SERVIEREN WIR FRENCH FRIES

CHEESEBURGER ^{4,7} NEW YORK STYLE € 15,90
MIT CHEDDARKÄSE

TEXAS BURGER ^{4,7} € 16,90
MIT BACON UND DOPPELT CHEDDARKÄSE

SICULA BURGER ^{4,13,7} € 17,90
FEIGEN-SENF-DIP, SCHMORZWIEBELN, ZIEGENKÄSE

LOS PORNOS ^{4,7,8,13} € 19,90
BRIOCHE BUN, SPIEGELEI, BACON,
DOUBLE CHEESE (MANCHEGO UND CHEDDAR)

CHICKEN BURGER ^{4,7} € 15,90
HÄHNCHENBRUST MIT KNUSPRIGER
CORNFLAKES PANADE, SWEET CHILI MAJO

HALLOUMI BURGER ^{4,7} € 15,90
MIT ZYPRIOTISCHEM HALLOUMI GRILLKÄSE

VEGGIE BURGER ^{4,7} € 15,90
GEMÜSEPATTY (ZUCCHINI, KAROTTE, KARTOFFEL, HALLOUMI KÄSE)

PIMP YOUR BURGER:

- BIO-SPIEGELEI ⁸ ON TOP € 2,00
- JALAPENOS € 1,50
- EXTRA KÄSE € 1,50
- EXTRA BACON € 1,50
- BEEF PATTY € 6,00
- MIT TWISTER STATT POMMES € 1,50
- MIT SÜSSKARTOFFELN STATT POMMES € 2,90

BEILAGEN

ZU DEN HAUPTGERICHTEN

BEILAGEN ALS VORSPEISE GERNE MÖGLICH MIT € 3,- AUFSCHLAG

JE € 5,90

- FRENCH FRIES
- KNOBLAUCHBAGUETTE ⁴
- OFENKARTOFFEL MIT SOUR CREAM ⁷
- MAISKOLBEN MIT KRÄUTERBUTTER
- COLESLAW "VESTA" STYLE ^{7, 13}
- SCHMORZWIEBELN
- BEILAGENSALAT ⁸
- TWISTER FRIES ⁴
- SPECK-BOHNEN
- GEMÜSE DER SAISON AUS DER GRILLPFANNE
- CAESAR SALAD "VESTA" STYLE ^{1, 4, 7, 13}
- BRATKARTOFFELN MIT BACON
- KARTOFFELGRATIN UNTER DER PARMESANKRUSTE ⁷
- JUNGER BLATTSPINAT
- GEBRATENE PILZE
- SÜSSKARTOFFEL FRIES ⁴

SAUCEN & DIPS

- ORANGEN-PFEFFERSAUCE € 3,90
- PORTWEINJUS € 3,90
- SOUR CREAM DIP ⁷ MIT FRISCHEN KRÄUTERN € 3,90
- PAPRIKA-TOMATEN-SALSA € 3,90
- BBQ ¹³ SAUCE € 2,90
- KRÄUTERBUTTER € 2,00
- CAFÉ-DE-PARIS-BUTTER € 2,50
- CHILI-BUTTER € 2,00
- SWEET CHILI MAYONNAISE ⁸ € 2,90
- AIOLI DIP € 2,90
- KETCHUP / MAYONNAISE ⁸ € 1,00

DESSERT

NEW YORK CHEESECAKE ^{4, 7, 8, 11}
AUS MANHATTAN - LITTLE ITALY
AN BLAUBEERSPIEGEL

NORMAL € 7,90

CREME-BRÛLÉE ^{7, 8}
VON DER TONKA BOHNE AN ANANAS CARPACCIO

NORMAL € 7,90

MINI VARIANTE € 4,90

DUETT VON DER SCHOKOLADE
(MOUSSE AU CHOCOLAT ^{7, 8} UND SCHOKOLADENSOUFFLÉ ^{4, 7, 8})
AN ERDBEER-LIMETTEN-COULIS

NORMAL € 8,90

MINI VARIANTE € 4,90

ITALIAN CRUMBLE ^{4, 7, 8, 11}
CANTUCCINI, MASCARPONE - RICOTTACREME,
FRISCHE FRÜCHTE DER SAISON

NORMAL € 7,90

MINI VARIANTE € 4,90

HAUSGEMACHTER APFELSTRUDEL
MIT BOURBON VANILLEEIS ^{4, 7, 8}

NORMAL € 8,90

ALLE PREISE IN EURO, INKL. GESETZLICHER MWST.
IRRTÜMER UND ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN.

LIEBE GÄSTE, IHR WOHL LIEGT UNS BESONDERS AM HERZEN UND HAT
ALLERHÖCHSTEN STELLENWERT. WIR VERARBEITEN IN UNSEREM BETRIEB
FRISCHE, EXZELLENT PRODUKTE ERSTER GÜTE ZU AUTHENTISCHEN
KULINARISCHEN KÖSTLICHKEITEN.

INFORMATIONEN BZGL. ZUSATZSTOFFE UND ALLERGENE:
1 FISCH, 2 KREBSTIERE, 3 WEICHTIERE, 4 GLUTENHALTIGES GETREIDE,
5 LUPINEN, 6 HÜLSENFRÜCHTE, 7 MILCH, 8 EIER, 9 ERDNÜSSE,
10 SOJABOHNEN, 11 SCHALENFRÜCHTE, 12 SELLERIE, 13 SENF, 14 SESAMSAMEN,
15 SCHWEFELDIOXID UND 16 SULFIT