



**DRY
AGED**



BISTECCHERIA





Das besondere Fleisch

THE MEAT BEEF DRY AGED | U.S. GOURMET BEEF DRY AGED

Es versetzt Fleischkenner in Ekstase: Dry Aged Beef, das trocken gelagerte Rind, liefert die besten Steaks der Welt. In den USA sind die am Knochen gereiften Rinderrücken schon seit Jahrzehnten Kult. Jetzt entdecken auch die Schweizer die alte Metzzerkunst wieder.

Unter Beef oder Rindfleisch versteht man generell junge, noch nicht ausgewachsene männliche und weibliche Tiere. Rinder, welche qualitativ hochstehendes Fleisch liefern, sind zwischen 14 und 30 Monate alt, und werden in den US-Staaten mit Mais und Weizen aufgezogen. Unser Restaurant wählt Tiere nach strengen Kriterien aus, sodass nur die besten Fleischstücke weiterverarbeitet werden. Dabei achten wir in Zusammenarbeit mit den Produzenten und Lieferanten insbesondere auf ausschliesslich weibliche Tiere, die Haltung, das Alter, den interzellulären Fettanteil (Marmorierung) und die Fleischigkeit der Tiere.

Durchschnittlich werden nur 5 von 100 Tieren für US Gourmet Beef und Swiss Gourmet Beef Grand Cru verwendet. Wir reifen unser Fleisch selbst, bei dieser traditionellen Reifung «Dry Aged» reifen die Gourmet-Steaks bei 2–3 Grad Celsius und 80–85 % Luftfeuchtigkeit während 42 bis 56 Tage am Knochen in unserer einzigartigen Show-Kühlvitrine. Durch die mikrobiologische, enzymatische Reifung wird das Fleisch mürbe und besonders zart und entwickelt so ein typisches, vorzügliches Aroma: es riecht nach Schinken, nach Moschus, nach frisch gebackenem Hefezopf – und das alles gleichzeitig.

Unsere freundliche und gut ausgebildete Bedienung erklärt Ihnen gerne die Besonderheiten der verschiedenen Steaks und um welchen Teil des Rindes es sich dabei jeweils handelt. So finden Sie genau das, was Ihnen schmeckt.

DIE GESCHICHTE DER «FINEST ARGENTINE» STEAKS

Alle «Finest Argentine-Steaks» kommen von jungen Stieren, welche sich ausschliesslich von saftigen und nahrhaften Kräutern der argentinischen Pampas ernährt haben. Das Fleisch dieser jungen Stiere ist unglaublich zart, ausgereift im Geschmack und zergeht regelrecht auf der Zunge. Die lange Reise von den Weiden der Pampas bis zu Ihrem Tisch garantiert einen schonenden und langsamen Reifungsprozess von vier bis sieben Wochen, der den Geschmack des Fleisches noch schmackhafter werden lässt. Im Restaurant wird das Fleisch auf Bestellung «à la minute» geschnitten, leicht gesalzen, mit Chimichurri-Öl bestrichen und auf dem heissen Grill sorgfältigst zubereitet.

Salate & Vorspeisen

MAISSALAT «GAUCHO»

Mais mit Peperoniwürfel an hausgemachtem Dressing, garniert mit Blattsalat

CHF 16.50

GAMBERONI AUF RUCOLA

Grillierte Riesencrevetten auf Rucolasalat mit Peperoncini, dazu servieren wir Olivenöl

CHF 23.50

RINDSFILET-SASHIMI

Dünn aufgeschnittenes, in Kräuter eingelegtes Rindsfilet, serviert mit Chili-Sojasauce, Olivenöl und Sesam

CHF 27.50

EMPANADAS

Die populärste Füllung für dieses traditionelle, argentinische Gebäck ist Rindfleisch mit schwarzen Oliven nach einem Hausrezept

CHF 15.50

The Cuts – U.S. Gourmet Beef Dry Aged

30 Tage gereift, je 100 g



RIB-EYE AL OSSO *mind. 400 g*

Das Rib-Eye oder der Hohrücken besteht aus verschiedenen Muskeln, welche zwischen der sechsten und zwölften Rippe liegen, also zwischen Hals und Hinterviertel. Das Fleisch des Hohlrückens ist zartfaserig und bei hoher Qualität sehr stark marmoriert.

CHF 26



CONTROFILETTO *mind. 400 g*

Entrecôte am Knochen (bone in sirloin) wird aus dem Hinterviertel des Tieres geschnitten. Es hat einen höheren intramuskulären Fettanteil als das Filet und zusätzlich eine Fettabdeckung. Es liefert zartes und gut marmoriertes Rindfleisch.

CHF 27



BISTECCA ALLA FIORENTINA *mind. 400 g*

Porterhouse ist ein Steak mit dem T-Knochen. Auf der einen Seite das Entrecôte, auf der anderen das Filet. Beim Porterhouse ist das Filet grösser.

CHF 28



Bife Argentino - Bistecche Argentiniane

BIFE DE CHORIZO

Das traditionelle Entrecôte unter den Steaks

180 g	250 g	400 g	500 g
CHF 41.00	CHF 54.00	CHF 78.00	CHF 86.50

BIFE DE LOMO

Das zarteste und feinste Filetstück, eine schmackhafte Delikatesse

CHF 59.00	CHF 72.00	CHF 94.00	CHF 102.00
-----------	-----------	-----------	------------

U.S. BIFE ANCHO

Schön marmoriertes Rib-Eye-Steak vom Hohrücken

CHF 62.00	CHF 85.00	CHF 122.00
-----------	-----------	------------

ASADO TELLER

Eine Variation der saftigen Steaks. Bestes Rindfleisch ausschliesslich von ausgewählten Jungstieren. Entrecôte, Rumpsteak und Filet.

240 g	400 g
CHF 56.00	CHF 85.00

LOMO DE ARGENTINO

Bestes Rindfleisch am Stück grilliert

Für 1–2 Personen 600 g 2 Beilagen	Für 3–4 Personen 1200 g 3 Beilagen
CHF 160.00	CHF 320.00

GAUCHO PLATTE

New Yorker Club Steak, Rindsfilet, Rib-Eye-Steak

Für 4 Personen 1200 g 4 Beilagen nach Wahl
CHF 325.00

Beilagen

Maiskolben / Grillierte Champignons / Grill-Gemüse / Country Fries

CHF 8.00

Saucen

Sauce Béarnaise oder grüne Pfeffersauce

INFORMATIONEN

Allergene

Über Zutaten unserer Gerichte, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

LDV Deklaration

Kann mit Antibiotika und/oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sei.

Herkunft unseres Fleisches:

Rind: Argentinien, USA

Alle Preise inkl. MwSt.

