

Montag - Samstag

Lunch

K A L T

Handgehacktes X.O. Beef Tartare

vom Rindfleischwagen am Tisch für Sie zubereitet. Bestehend aus Kapern, hausgemachtem Senf, roter Zwiebel und Sardellen

18.00

Superfood Salad

junger Spinat, Radicchio, Champignons, Avocado-creme

12.50

Octopus Carpaccio

mit Sardellen, Aioli-Dijon-Estragon-sauce und Johannbrot

18.00

W A R M

X.O. Beef Cheeseburger

mit Speck, knuspriger Zwiebel, Tomate, Coleslaw und Rosmarin-Fries

21.00

X.O. Beiried Tagliata

mit Rucola, Jungspinat, Kirschtomaten, Olivenöldressing und Parmesan

27.00

PASTA IM PARMESANLAIB

Lauch-Asiagokäse Tascherl

mit halb getrockneten Kirschtomaten, Kalamata Oliven, mariniertem Rucola und Beurre Blanc

Klein ... 15.00 | Groß ... 24.00

Linguini in Trüffelsauce

mit Rucola

Klein ... 15.00 | Groß ... 24.00

Saibling in der Papilote

mit mediterranem Gemüse, Zitrone und Frühkartoffeln in der Salzkruste mit Sauce Verte

23.50

UNSER AMERICAN STEAK

USDA Prime

ZERTIFIZIERT AUS NEBRASKA. DIE HÖCHSTE QUALITÄTSSTUFE!

Zubereitet im Hochtemperatur Beefeer. Medium Rare entfaltet es sein Aroma am besten. Mit brauner Butter vollendet.

Das Steak on the bone hat ca. 750-850g. Es ist für zwei Personen oder einen REAL Steak Lover gerade richtig.

Gesehen und erlebt bei Peter Luger, Brooklyn, New York.

100g ... 9.40

Inkl. Omaha Sauce und Spinat mit Pinienkernen

Lyoner Karaffe Hauswein

0,47l ... 18.50

S Ü S S

Erdbeer Mille-feuille

mit Milkschokolade und halb-gefrorenem Joghurt

9.50

Schwarzwälder à la Grand Étage

12.00

WEEKLY LUNCH OFFER 12.00 - 14.00 UHR

Gemischter Salat oder Suppe

Filetspitzen

mit Waldpilzen, Balsamico Tomaten und knusprigem Schwarzbrot auf Babyleaf Salat

Linguini

mit Miesmuscheln in Weißweinsud

Asiatischer Gewürzreis

mit gegrilltem Pak Choi und gegrilltem Weinkäse

2-Gang Menü nach Wahl inkl. Gedeck 25.00 | 3-Gang Menü nach Wahl inkl. Gedeck 29.00

GRAND ÉTAGE