

# Speisekarte

VORSPEISEN UND SALATE

<b>Camarones al Ajillo</b>	CHF 14	
in Olivenöl und Butter gebratene Riesenkrevetten mit Knoblauch		
<b>Empanada con Salsa Golf</b>	CHF 7	
gebackene Teigtasche - Wählen Sie aus den Füllungen Hackfleisch, Spinat oder Mozzarella-Gemüse		
<b>Sopa del día</b>	CHF 8	
wir bereiten täglich eine frische Suppe für Sie zu		
<b>Berenjenas en Escabeche</b>	CHF 12	
eingelegte Auberginen mit Chimichurri und Salatbeilage		
<b>Tatar de Aguacate</b>	CHF 14	
Avocadotatar mit Mango und Tomatensalsa, serviert mit Buttermtoast		
- als Hauptgang	CHF 23	
<b>Ensalada Estacion</b>		
Lattichsalat mit Karotten, Erbsen, schwarzen Oliven, Tomaten und Frühlingszwiebeln an Petersiliendressing		CHF 11
- mit gebratenen Riesenkrevetten		CHF 16
- mit Pouletbruststreifen		CHF 16

NICHT VOM STEIN

<b>Churrasquitos Mendoza</b>	CHF 39
gebratene Rindfleischstreifen mit einer Beilage und Sauce nach Wahl	
- kräftige Rotweinsauce mit Malbec	
- mit Madagaskar-Pfefferrahmsauce	
<b>Pollo en Corteza de Hierbas</b>	CHF 32
Pouletbrust unter einer Kräuterkruste mit Taboulésalat und Tomatensalsa	
<b>Salchicha Pomarola</b>	CHF 32
rassige Schweinswürste in kräftiger Sofritosauce, dazu Polenta	
<b>Risotto Remolacha</b>	CHF 26
Randen-Risotto mit Ziegenkäse und gerösteten Pekannüssen	
<b>Pasta con Sofrito</b>	CHF 24
vegane Pasta mit kräftiger Sofritosauce	

## Argentinisches Black Angus Filetsteak

<b>Entrecôte</b> – besonderer Geschmack	
Bife de Chorizo	250g / CHF 39
Bife de Chorizo	350g / CHF 47
Bife de Chorizo	500g / CHF 59
<b>Huftsteak</b> – nur leicht marmoriert	
Bife de Quadrill	200g / CHF 31
Bife de Quadrill	300g / CHF 36
<b>Rib Eye</b> – schön marmoriert	
Bife de Ancho –	
Hohrückensteak	350g / CHF 49
<b>Filetsteak</b> – das beste Stück	
Bife de Lomo	200g / CHF 43
Bife de Lomo	300g / CHF 54

## Schweizer Weiderind

<b>Filetsteak</b> – das beste Stück	
Rindsfilet	150g / CHF 36
Rindsfilet	200g / CHF 43
Rindsfilet	300g / CHF 54
Rindsfilet	400g / CHF 66
<b>Lammierstück</b> – zart und fettfrei	ca. 200g / CHF 34
<b>Schweizer Pouletbrust</b>	ca. 200g / CHF 29
<b>Black Tiger Krevetten</b>	ca. 220g / CHF 36
<b>Pferdefilet</b>	200g / CHF 33
	300g / CHF 38

Gerne dürfen Sie Ihr Fleisch auch vom Grill bestellen:

Wählen Sie hierzu Ihre Garstufe bleu, saignant, medium, a point, bien cuit!

mit Ananas, Chimichurri picante und mild, Knoblimayo

<b>Pommes frites</b>	CHF 6
<b>Risotto</b>	CHF 6
<b>Süsskartoffel Pommes</b>	CHF 6
<b>saisonales Marktgemüse</b>	CHF 6
<b>Blattspinat</b>	CHF 6
<b>Cazuela de Choclo – Maisgratin</b>	CHF 6
<b>Ensalada Estacion</b>	CHF 6
<b>Polenta</b>	CHF 6

<b>Feines Schweizer Rindstatar</b>	70g / CHF 18
mit Zwiebeln, Kapern und	140g / CHF 29
Buttermtoast	210g / CHF 39
	à discretion / CHF 45
mit Whisky, Cognac oder Trüffelöl	plus CHF 2

BEILAGEN

HEISSER STEIN

TATAR

## Deklaration

Rind: Argentinien\* / Schweiz  
Poulet: Schweiz  
Schwein: Schweiz  
Lamm: Neuseeland\*  
Krevetten: Vietman, Zucht\* Aquakultur  
Pferd: Uruguay\*

\* Kann mit nichthormonellen Leistungsförderern wie Antibiotika erzeugt worden sein

STEAKHOUSE  
ARGENTINA

Besuchen Sie uns auch auf Facebook und Instagram.



[www.steakhouse-argentina.ch/oerlikon](http://www.steakhouse-argentina.ch/oerlikon)

Alle Preise sind in CHF und inklusive gesetzlicher MwSt.