

# STEAKHOUSE

## ARGENTINA

### VORSPEISEN

<b>CAZUELA DE CHOCLO</b> Maisgratin	9
<b>OSTRA JACOBEA</b> Gebratene Kammuscheln mit Orangenschnitzen	12
<b>CAMARONES AL AJILLO</b> in Olivenöl und Butter gebratene Riesenkrevetten mit Knoblauch	14
<b>EMPANADA CON SALSA GOLF</b> gebackene Teigtasche - Wählen Sie aus den Füllungen Hackfleisch, Spinat oder Mozzarella-Gemüse	7
<b>SALCHICHA PICANTE A LA PARRILLA</b> rassige, gebratene Schweinswurst	9
<b>ENTRADAS MIXTAS</b> ab zwei Personen pro Person 16 Kürbis-Apfelsuppe im Glas, Empanada mit Hackfleischfüllung, Kammuschel, pikante Salchicha, Maroni, Onion Rings	

### SUPPEN UND SALATE

<b>SOPA DEL INVIERNO</b> cremige Suppe von Kürbis und Apfel, mit Kürbiskernen	11
<b>SOPA DEL DÍA</b> wir bereiten täglich eine frische Suppe für Sie zu	8
<b>ENSALADA PATAGONIA</b> Nüssli- und Wintersalate mit Granatapfelkernen, Croûtons, an Orangen-Amaretto-Dressing	11
- mit gebratenen Riesenkrevetten	16
- mit gebratenen Kammuscheln	15
<b>ENSALADA MIXTA</b> Nüssli- und Wintersalate an Orangen-Amaretto-Dressing, mit Cole Slaw, Randen, Quinoa, Sprossen, Crouton mit Sauerrahm	13

### DE LA PARRILLA / VOM GRILL

#### ENTRECÔTE - BESONDERER GESCHMACK

Bife de Chorizo	250g	39
Bife de Chorizo	350g	47
Bife de Chorizo „Mariposa“	500g	59

#### FILETSTEAK - DAS BESTE STÜCK

Bife de Lomo	150g	36
Bife de Lomo	200g	43
Bife de Lomo	300g	54
Bife de Lomo	400g	66

#### HUFTSTEAK - NUR LEICHT MARMORIERT

Bife de Quadrill	200g	29
Bife de Quadrill	300g	36
Bife de Quadrill	400g	43

Ihr zartes Steak stammt  
von kräftigen Freilandrindern  
aus der argentinischen „Pampa“!

#### ADICIONES

ergänzen Sie Ihr Steak mit:	
Madagaskar-Pfeffersauce	3
kräftige Rotweinsauce	3
Pommery-Senfsauce	3
BBQ-Sauce	3
Kammuscheln	7
Riesenkrevetten an Kräutern	7

Mariposa - unser spezieller Schnitt,  
bei dem das grösste Entrecôte wie  
ein Schmetterling aufgeschnitten  
und grilliert wird. Für perfekte  
Garstufe und mehr Grillaroma.

<b>BIFE DE ANCHO 350G</b> schön marmoriertes Rib Eye Steak, mit Pilzrisotto und Blattspinat	52
---	----

<b>CHULETAS DE CORDERO</b> Lammkoteletten vom Grill mit Maisgratin und Ginger-Bohnen	39
--	----

<b>MAR Y TIERRA</b> Rindsfilet (150g) und Riesenkrevetten vom Grill, mit Parfümreis und Blattspinat	47
---	----

<b>ASADO DE TIRA DE CERDO</b> Lange Schweins-Spareribs mit BBQ-Sauce und Country Fries	34
--	----

<b>STEAKHOUSE BURGER</b> Medium gebratene Rindshuftstreifen im knusprig frischen Bun, mit BBQ-Sauce, Cole Slaw, Onion Rings und Country Fries	34
--	----

### BEILAGEN

<b>Country Fries</b>	6
<b>Papitas</b> - kleine, frittierte, rassig gewürzte Kartoffelschnitze	5
<b>Cazuela de Choclo</b> - Maisgratin mit Käse überbacken	6
<b>Kartoffelgnocchi</b>	6
<b>Pilzrisotto</b>	6
<b>gelber Parfümreis</b>	5
<b>Ginger-Bohnen</b> - zarte Bohnen mit Ingwer	5
<b>Blattspinat</b>	5
<b>kleiner Wintersalat</b> - Nüssli- und Wintersalate	6

### SPEZIALITÄTEN

<b>EMPANADAS CON ENSALADA PATAGONIA</b> zwei gebackene Teigtaschen mit Patagonia-Salat und Papitas Wählen Sie aus den Füllungen Hackfleisch, Spinat oder Mozzarella-Gemüse	28
---	----

<b>FILETE A LA MOSTAZA</b> Rindsfiletstreifen an Pommery-Senfsauce, mit Gnocchi und Blattspinat	39
---	----

<b>CHURRASQUITOS MENDOZA</b> Rindfleischstreifen an kräftiger Malbec-Sauce, gelber Parfümreis und Ginger-Bohnen	38
---	----

<b>CAMARONES AL AJILLO</b> Gebratene Riesenkrevetten mit Knoblauch, gelber Parfümreis und Blattspinat	41
---	----

<b>VEGETARISCHER WINTERTELLER</b> Steinpilz-Tortelli mit Kürbiststreifen	28
---	----

#### Wir servieren Ihnen unsere Steaks in den Garstufen:

poco hecho	rare	bleu	kurz angebraten
algo hecho	medium rare	saignant	blutig
medio	medium	medium	halb
tres cuartos	medium well	a point	dreiviertel
bien asada	well done	bien cuit	durch gebraten

Zu sämtlichen Gerichten servieren wir Ihnen frisches Baguette und  
argentinische Chimichurri mit Kräuter und Petersilie, Chimichurri picante,  
Salsa Criolla und Kräuterbutter.