

# STEAKHOUSE

## ARGENTINA

### VORSPEISEN

<b>ESPÁRRAGOS</b>	11
grüne Spargeln mit geriebenem Parmesan	
<b>PECHINAS</b>	13
gebratene Kammuscheln mit Spargeln	
<b>CAMARONES AL AJILLO</b>	14
in Olivenöl und Butter gebratene Riesenkrevetten mit Knoblauch	
<b>EMPANADA CON SALSA GOLF</b>	7
gebackene Teigtasche - Wählen Sie aus den Füllungen Hackfleisch, Spinat oder Mozzarella-Gemüse	
<b>SALCHICHA PICANTE A LA PARRILLA</b>	9
rassige, gebratene Schweinswurst	
<b>ENTRADAS MIXTAS</b> ab zwei Personen pro Person	16
Spargelsüppchen im Glas, Empanada mit Hackfleischfüllung, Kammuscheln, pikante Salchicha, Spargeln, Onion Rings	

### SUPPEN UND SALATE

<b>SOPA DE ESPÁRRAGOS</b>	11
cremige Spargelsuppe mit Vanille und Blätterteigstange	
<b>SOPA DEL DÍA</b>	8
wir bereiten täglich eine frische Suppe für Sie zu	
<b>ENSALADA PATAGONIA</b>	11
knackige Frühlingssalate an Bärlauch-Dressing mit Granatapfelkernen	
- mit gebratenen Riesenkrevetten	16
- mit gebratenen Kammuscheln	15
<b>ENSALADA MIXTA</b>	13
Frühlingssalate an Bärlauchdressing, mit Spargel, Cole Slaw, Mais, Gurken, Sprossen und caramelisierten Pekannüssen	

### 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

alle Steaks mit einem Ensalada mixta oder Ensalada Patagonia als Fitnesssteller serviert

plus 9

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

#### ADICIONES

ergänzen Sie Ihr Steak mit:	
Madagaskar-Pfefferrahmauce	3
kräftige Rotweinsauce	3
Pommery-Senfsauce	3
BBQ-Sauce	3
Kamm-Muscheln	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.

**BIFE DE ANCHO 350G** 52  
schön marmoriertes Rib Eye Steak, mit Papitas und Spargelgemüse

**CHULETAS DE CORDERO** 39  
Lammkoteletten vom Grill mit Maisauflauf und Blattspinat

**MAR Y TIERRA** 47  
Rindsfilet (150g) und Riesenkrevetten mit gelbem Parfümreis und Spargelgemüse

**ASADO DE TIRA DE CERDO** 34  
Lange Schweins-Spareribs mit BBQ-Sauce und Pommes frites

**PARRILLADA ARGENTINA AB 2 PERS.** 59  
Rindsfilet, Rindshuft, Pouletbrust, Lammkoteletten, Spare Ribs, Grill-Blutwurst und Salchicha, auf heisser Gusseisenpfanne serviert (Beilagen exklusive)

### BEILAGEN

<b>Pommes frites</b>	6
<b>Papitas</b> - kleine, frittierte, rassig gewürzte Kartoffelschnitze	6
<b>Cazuela de Choclo</b> - Maisgratin mit Käse überbacken	6
<b>hausgemachte Spätzli</b>	6
<b>gelber Parfümreis</b>	6
<b>Süsskartoffel Fries</b>	6
<b>Spargelgemüse</b> - mit Pfälzerkarotten	6
<b>Blattspinat</b>	6
<b>kleiner Ensalada mixta</b> - an Bärlauchdressing	6
<b>kleiner Ensalada Patagonia</b> - an Bärlauchdressing	6

#### 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.

### SPEZIALITÄTEN

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

**STEAKHOUSE BURGER** 34  
Medium gebratene Rindshuftstreifen im knusprig frischen Bun, mit BBQ-Sauce, Cole Slaw, Onion Rings und Süsskartoffel Fries

**CHURRASQUITOS MENDOZA** 39  
Gebratene Rindfleischstreifen mit Spätzli und Spargelgemüse  
- an kräftiger Rotweinsauce mit Malbec  
- an Madagaskar-Pfefferrahmsauce  
- an Pommery-Senfsauce

**CAMARONES AL AJILLO** 41  
Gebratene Riesenkrevetten mit Knoblauch, gelber Parfümreis und Spargelgemüse

**PASTA PRIMAVERA** 29  
Bärlauch-Agnolotti mit gebratenen Spargeln