

Kalte Vorspeise

Grüner Salat mit Croûtons

bunter Blattsalat

Fr. 9.50

Gemischter Salat

vier verschiedene Salate

(Hausdressing, Balsamicodressing, Parmesandressing)

Fr. 11.50

Duett vom Räucherlachs

Mousse und Rose an Meerretichcreme

Fr. 22.90

Mozzarella di Bufala

Büffelmozzarella mit Tomaten, Orangenfilets,

Rucola

Fr. 19.50

Carpaccio di Manzo

getrockneten Tomaten, Parmesan, Basilikumpesto und Hausbrot

Fr. 27.50

Tatar vom Rind

Rindstartar an einer Senfcreme mit Toastbrot

Fr. 26.50

Caesar Salat

Lattichsalat, Cherrytomaten, Parmesandressing
und Croûtons

Caesar Oktopus Fr. 19.90

Caesar Poulet Fr. 17.90

Caesar Crevetten Fr. 22.90

Suppen

Tagessuppe

es hat so lang es hat
Fr. 7.50

Maiscremesuppe

mit Kräuter-Sauerrahm
Fr. 11.00

Kalte Tomatensuppe

mit Croûtons
Fr. 11.00
mit Vodka Fr. 13.90

Warme Vorspeisen

Gamberoni in Knoblauch

mit buntem Salatbouquet und Hausbrot
Fr. 19.50

Tataki vom Gelbflossen-Thun

mit Wasabi Kartoffelstock
Fr. 21.50

Tintenfisch Ringe

frittiert mit Tartarsauce
Fr. 14.90

Hummer

mit Honig-Dill Senfsauce, Butter und Salat
Fr. 49.50

Schafskäse im Knusperteig

Schafskäse im Brik-Teig an Salat mit Hausdressing
Fr. 16.50

Grill Spezialitäten

auf dem HEISSEN STEIN serviert

grillieren Sie selbst
und wählen Sie zu Ihrer Grillspezialität eine Beilage aus

U.S. Beef

Rib Eye Steak

Hochrippe

300g Fr. 49.50

T-Bone Steak

ca.400g Fr. 59.00

Stripsteak

Hohes Entrecôte

200g Fr. 37.50

300g Fr. 49.00

Filet Mignon

Filet

250g Fr. 64.50

Irish Beef

Tomahawk Steak

ab 2 Personen

ca. 900g-1000g Fr. 159.00

dazu servieren wir Ihnen drei hausgemachte Saucen
BBQ, Café de Paris, Chimichurri

Grill Spezialitäten

auf dem HEISSEN STEIN serviert

grillieren Sie selbst
und wählen Sie zu Ihrer Grillspezialität eine Beilage aus

Swiss Beef

Rib Eye Bone

350g Fr. 64.50

Huftsteak

300g Fr. 47.50

Kalbskotelett

ab 300g Fr. 54.00

Chateaubriand

ab 2 Personen
400 g Fr. 49.00/pro Person

Lamm

Lammrack (Irland)

300g Fr. 49.00

Lammnierstück (CH)

200g Fr. 33.50

300g Fr. 44.00

dazu servieren wir Ihnen drei hausgemachte Saucen
BBQ, Café de Paris, Chimichurri

Dry Aged Spezialitäten

auf dem HEISSEN STEIN serviert

grillieren Sie selbst
und wählen Sie zu Ihrer Grillspezialität eine Beilage aus

USA	Rib Eye Steak *
Irish	Rib Eye Steak *
Swiss	Rib Eye Steak *
Swiss	T-Bone Steak

Fr. 22.00 pro 100gr

Beilagen

Wählen Sie 1 Beilage die Sie am liebsten zu
Ihrer Grillspezialität essen möchten:

- Pommes Frites
*
- Baby Rosmarinkartoffel
*
- Kartoffel Gratin
*
- Broccoli Mornay
*
- Ofenkartoffel mit Sauerrahm
*
- gegrilltes Gemüse
*
- Blattspinat mit Champignons und Cherrytomaten
*
- Risotto mit Pilzen und Gemüse
*
- Jasmin Reis

Eine Beilage ist inklusive, jede weitere SFr. 7.00

www.steakhouse-oltdtown.ch

info@steakhouse-oltdtown.ch

Fischspezialitäten

Wählen Sie zu Ihrem Fisch eine Beilage aus

Steak vom Gelbflossen-Thun

Thunfisch Steak mit Tomatensauce

medium oder well done

250g-300g Fr. 46.50

Wolfsbarsch

ganzer gegrillter Wolfsbarsch mit Honig-Dill Senfsauce

300g-400g Fr. 34.50

Filet vom Wildlachs

gegrilltes Lachsfilet mit Honig-Dill Senfsauce

250g Fr. 36.00

Geflügel vom Grill

Wählen Sie zu Ihrer Grillspezialität eine Beilage aus
dazu servieren wir Ihnen drei hausgemachte Saucen
BBQ, Café de Paris, Chimichurri

Pouletbrust

auf dem Teller serviert

250g Fr. 29.50

Straussensteak

auf heissem Stein serviert

250g Fr.39.50

Tellergerichte

Steakhouse Salat

gegrilltes Rumpsteak mit Blattsalat und Tomaten,
Zwiebeln und einem Blue-Cheese Dressing mit Croûtons
Fr. 29.50

Wiener Schnitzel

Paniertes Kalbsschnitzel mit Pommes Frites
Fr. 36.50

Surf & Turf

Rinderfilet und Crevetten an einer Honig-Dill-Senfsauce
und Café de Paris auf Rosmarinkartoffeln und Spinat
Fr. 59.50

Fettuccine al salmone

mit gebratenen Lachsstücken
Fr. 31.50

Old Town Burger

nach Art des Hauses mit Pommes Frites
Fr. 29.50

Safranrisotto

mit Trüffel und Crevetten & Rucola
Fr. 39.50

Vegetarische Tellergerichte

Spaghetti a la mediterane

getr. Tomaten, Oliven, Paprika, Zucchini
Fr. 34.50

Fettucine a la spinaci

mit Büffelmozzarella und Tomaten
Fr. 34.50

Dessert

alle Dessert sind hausgemacht

Mango Crème brûlée mit Passionsfruchtsorbet
Fr. 16.50

Apfelkuchen mit Vanilleeis und Schlagrahm
Fr. 12.50

Panna Cotta mit Fruchtspiegel und Erdbeeren
Fr. 15.50

Chocolat Star
Lauwarmer Browni mit Schokoladensauce,
Rahm und Schokoladeneis
Fr. 15.50

Lebkuchen Tiramisu mit frischen Früchten
Fr. 16.50

Mascarpone Crumble mit Apfelkompott und karamellisierten
Cashewkernen und Cassis Sorbet
Fr. 13.50

Käseteller
mind. 6 verschiedene Käsesorten
Fr. 28.50

Eisbecher

Old Town
Kaffeeglace, Vanilleglace, Whisky, karamellierte Nüsse
Fr. 15.50

Chriesi
Kirsch, Sauerrahmglace, Kirschlikör
Fr. 14.00

Dänemark
Fr. 10.50

Bananensplit
Fr. 12.00

Eiskaffee
Fr. 12.00

Kugeln

2 Kugeln Fr. 6.00 mit Rahm + Fr. 1.50

Wählen Sie 2 Kugeln Ihrer Wahl, je weitere Kugel Fr. 3.00

Vanille, Schokolade, Erdbeere, Limette, Kirsche,
Passionsfruchtsorbet, Sauerrahm, Baumnuß