

GEORGE

DAD & CO. U

*„Ich liebe die Eleganz italienischer Autos, die Anmut
französischer Frauen und den unvergleichlichen
Geschmack von Schweizer Fleisch“* GEORGE



VORSPEISEN

Hausgebeizter Schottischer Wildlachs an Honig-Senf-Dillsauce und Kräutersalat	21
Tatar «Black Angus» vom Filet serviert mit Toast	28/36
Bismarck Hering mariniert nach George, eingelegtes Essiggemüse und Tatarsauce	16
Maine Lobster Cocktail an Limetten-Koriander-Vinaigrette, Kräutersalat und Zitrone	32
Rohe Rindsfiletscheiben «Black Angus» mit Rucola, Tomate, Olivenöl und Parmesan	26
Randen Carpaccio mit Ziegenkäsebrösel	14
für 2 Personen: Vorspeisenvariation «Surf» oder «Turf»	60

SUPPEN

Vichysoise kalte Kartoffel-Lauch-Suppe mit gebratenen Jakobsmuscheln	16
Gazpacho Andalus	10

AUSTERN

Wir verwenden täglich frisch gelieferte Austern - vorwiegend aus Frankreich.

6 Stück	33
12 Stück	60

SALATE

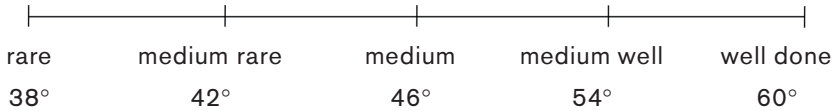
Grüner Blattsalat an Dressing nach Wahl	10
Eisberg «Wedge – The Classic» an Blue Cheese Dressing, Tomaten, Croutons und Schnittlauch	12
Salat „George“ Blattsalate mit Peperoni, Croutons, Avocado und Tomaten	16
Ceasar Salat mit gebratenen Crevetten Croutons, Tomaten, Sardellen und Parmesan	16

VEGETARISCH

Grillierter grüner Spargel mit Baked Potato und Sauce nach Wahl	25
Gratinierter Schafskäse mit Rucola und Tomaten	26

FLEISCH

Wir arbeiten mit Englischen Garstufen:



Standart Cuts:

Tenderloin 180gr /250gr	48/63
Rib Eye 300gr	58
Striploin (Entrecôte) 300gr	58
Skirt Steak circa 300gr	36
Huftsteak circa 200gr	28
Lammrack 300gr	

Special Cuts (für 2 Personen):

Bone in Rib Eye circa 600gr	100
Bone in Striploin circa 500gr	88
T- Bone circa 600gr	120
Porterhouse circa 1000gr	150
Kalbskotelett circa 600gr	130

Alle «Cuts» sind erhältlich

als Surf & Turf mit einem halben Maine Lobster	36
oder mit gebratener Foie Gras	14

GEFLÜGEL

Knusprig grillierte Entenbrust	42
Mistkratzerli aus dem Ofen	46

FISCH UND MEERESFRÜCHTE

Wir verwenden täglich frisch gelieferten Fisch und Krustentiere
- bitte fragen Sie den Service nach der Verfügbarkeit.

Grillierte Filets von der Dorade	40
Grillierte Filets vom Loup de mer	40
Ganzer Maine Lobster vom Grill	69
Riesencrevetten vom Grill circa 350gr mit Schale	58
Meeresfrüchteplatte für 2 Personen Hummer, Riesencrevetten, Pulpo, Jakobsmuscheln	148

Sämtliche Fleisch- und Fischgerichte können beliebig
mit Saucen, Beilagen und Gemüse kombiniert werden.

SAUCEN

Béarnaise, BBQ, Kräuterbutter, Balsamicojus
Chimichurri, Rotwein-Zwiebeln eine Sauce inbegriffen
jeweils je 3

BEILAGEN

Hausgemachte Frites, Getrüffelte Frites mit Parmesan,
Kartoffelsalat, Baked Potato, Tomatenrisotto je 7

GEMÜSE

Grillierter grüner Spargel, Grillierte Zucchini mit Tomaten,
Glasierte Rübli, Maiskolben und Peperoni vom Grill,
Sautierter Blattspinat mit Schalotten, Salat Bowle
Tomatensalat mit Frühlingszwiebeln je 7

DESSERT

Apple Crumble Cheesecake mit Caramelsauce	11
Valrhona Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern, Sauerrahmglace und Schlagrahm	12
Schokoladenmousse mit Früchten	11
Saisonales Früchtekompott mit Glace nach Wahl	8
Hausgemachte Glaces Vanille, Schokolade, Sauerrahm	je 4
Hausgemachte Sorbets Zitrone, Passionsfrucht	je 4

KÄSE

Kleine Variation aus Schweizer Käsesorten Trauben, Baumnüsse	18
---	----



SUNDAY ROAST



Immer sonntags ab 12.00 Uhr lade ich euch
zum traditionellen «Sunday Roast» ein.

Mit cooler Live-Musik und feinen Drinks steht einem
gemütlichen Sonntag Nachmittag nichts mehr im Wege.

Wir sehen uns.



Ceasar Salat mit Speck

oder

Bismarckhering mit hausgemachten Pickles

oder

Brotsalat mit Tomaten und Frühlingszwiebeln

GEORGE's Sunday Roast

Roastbeef vom Wagen serviert mit Yorkshire Pudding,
Sweet Potato Fries, gratinierter Blumenkohl mit karamellisiertem Ingwer
und Ihrer Wahl zwischen Sauce Béarnaise oder Pommery-Senf-Jus

Apple Crumble Cheesecake mit Caramelsauce

oder

Fruchtsalat GEORGE

3 Gänge 68.00 / 150gr Fleisch
je weitere 50gr Fleisch 10.00

HERKUNFTSDEKLARATION

Die Schweiz verfügt über das strengste Tierschutzgesetz Europas, welches gentechnisch verändertes Futter, Hormone und Antibiotika zur Leistungsförderung oder Förderung der Zartheit des Produktes verbietet.

Hauptlieferanten:

Holzen Fleisch, Ennetbürgen (Familienbetrieb)
Metzgerei Angst, Zürich (Familienbetrieb)

Fleisch:

Rind, Kalb, Schwein, Lamm: Schweiz

Geflügel:

Poulet: Schweiz; Ente: Frankreich; Foie gras: Ungarn

Fisch/Meeresfrüchte:

Fisch: EU; Pulpo: Italien; Crevetten: Vietnam;
Jakobsmuscheln, Hummer: USA; Austern: Schottland/Fankreich

**ALLE PREISE VERSTEHEN SICH IN SCHWEIZER FRANKEN
INKLUSIVE 8% MEHRWERTSTEUER.**