



**Eintrö8**  
**STEAKHOUSE**  
by MILENKA and GORAN

---

## Vorspeisen

<b>Hausrohschinken</b>	80g   120g	<b>CHF 24.50</b>	<b>CHF 32.50</b>
<b>Montenegro-Teller</b>			<b>CHF 25.00</b>
Hausrohschinken   Feta-Käse mit Oliven   Ajvar   gebratene Peperoni an Knoblauch-Olivenöl-Marinade			
<b>Beef Carpaccio</b>	Rindsfilet   Parmesan   Olivenöl   Zitronensaft   buntgemischter Blattsalat		<b>CHF 23.00</b>
<b>Jakobsmuscheln 3 / 5 Stück</b>		<b>CHF 19.50</b>	<b>CHF 32.50</b>
Grilliert   Olivenöl   Zitronensaft   Kräuter			
<b>Black-Tiger Riesencrevetten 3 / 5 Stück</b>		<b>CHF 19.50</b>	<b>CHF 32.50</b>
Grilliert   Knoblauchbutter   Thymian			
<b>Entenleber</b>	Balsamico Feigenkonfitür   Meersalz   Schwarzer Pfeffer		<b>CHF 27.00</b>





**Eintrö8**  
STEAKHOUSE  
by MILENKA and GORAN

---

## Salate

<b>Nüsslisalat</b>   gehacktes Ei	<b>CHF 12.00</b>
<b>Nüsslisalat</b>   gebratener Speck   Brot-Croutons	<b>CHF 13.50</b>
<b>Nüsslisalat</b>   Ei   gebratener Speck   Brot-Croutons	<b>CHF 14.50</b>
<b>Balkan-Salat mit Feta-Käse</b>	<b>CHF 12.50</b>
<b>Chef-Salat</b>   Balkan-Salat mit Feta-Käse   gebratener Peperoni an Knoblauch-Olivenöl-Marinade	<b>CHF 14.50</b>
<b>Chefin-Salat</b>   Balkan-Salat mit Feta-Käse   Weisskabis   gebratener Peperoni an Knoblauch-Olivenöl-Marinade	<b>CHF 16.50</b>
<b>Gebratene Peperoni mit Knoblauch-Olivenöl-Marinade</b>	<b>CHF 13.00</b>
<b>Weisskabis-Salat</b>	<b>CHF 11.00</b>
<b>Weisskabis-Salat und gebratener Peperoni</b>	<b>CHF 12.50</b>

Alle Preise verstehen sich inkl. 7,7% MWST



**Eintrö**  
STEAKHOUSE  
by MILENKA and GORAN

---

## Meeresfrüchte

**Black-Tiger Riesencrevetten Montenegro**

**CHF 45.00**

Knoblauch | Weisswein | Zitronensaft | Reis

## Fisch

**Zanderfilet méditerranée**

**CHF 35.00**

Kräuter | Knoblauch | Zitronen | Olivenöl | Reis

**Zanderfilet méditerranée**

**CHF 38.00**

Kräuter | Knoblauch | Zitronen | Olivenöl | mediterranes Gemüse

## Vegetarisch

**Gärtnergarten**

**CHF 27.00**

Offengemüse | Kartoffelgratin

Alle Preise verstehen sich inkl. 7.7% MWST

Eintrö  
STEAKHOUSE

# Eintr8 Steakhouse

## BBQ



# Eintr8

## STEAKHOUSE

by MILENKA and GORAN

---

### Eintr8 Klassiker

<b>Rindsfilet Milenka</b>	<b>200 g</b>	<b>CHF 59.50</b>
Getrübefelte Portwein-Sauce   frische Eiernudeln   Gemüse		
<b>Schweins-Steak</b>	<b>220 g</b>	<b>CHF 32.00</b>
Grüne Pfeffersauce   Steak Pommes   mediterranes Gemüse		
<b>Rindsfilet Stroganoff</b>		<b>CHF 43.50</b>
Paprika   Champignons   Essiggurken   frische Eiernudeln		
<b>Poulet-Brust</b>		<b>CHF 26.50</b>
Kräuterbutter   Kartoffelgratin   mediterranes Gemüse		



# Eintrö

## STEAKHOUSE

by MILENKA and GORAN

---

### Premium Steaks BBQ

<b>Black-Angus Rindsfilet</b> pro 50 g zusätzlich	<b>200 g</b>	<b>CHF 54.00</b> CHF 10.00
<b>Black-Angus Entrecôte</b> pro 100 g zusätzlich	<b>250 g</b>	<b>CHF 49.50</b> CHF 18.00
<b>Black-Angus Lady Rindsfilet-Spiess</b>	<b>150 g</b>	<b>CHF 42.50</b>
<b>Black-Angus Gentleman Rindsfilet-Spiess</b>	<b>300 g</b>	<b>CHF 65.00</b>
<b>T-bone Steak</b>	<b>400 g</b>	<b>CHF 75.00</b>
<b>Côte de Boeuf</b>	<b>400 g</b>	<b>CHF 69.00</b>
<b>« Dry Aged Swiss Gourmet Grand Cru Rib-Eye »</b> pro 100 g zusätzlich	<b>300 g</b>	<b>CHF 69.00</b> CHF 25.00



Das Dry Aged Rib Eye ist fein marmoriert und wunderbar aromatisch. Das Steak reift auf sibirischen Tannenholz-Regalen und endwickelt ein wunderbares Aroma und ist Butter zart. Wer das perfekte Steak sucht, wird unser Grand Cru Dry Aged Rib Eye lieben.

**Zu allen oben aufgeführten Gerichten servieren wir  
Saisonales Ofengemüse,  
eine hausgemachte Sauce und eine weitere Beilage nach Ihrem Wunsch. Jede  
weitere Sauce + CHF 3.50**

**Saucen:** Kräuterbutter | Diabolo Butter | Sauce béarnaise | grüne Pfeffersauce  
BBQ Sauce |

**Beilagen:** Steak Pommes | Kartoffelgratin | Frische Eiernudeln | Reis

**Special:** hausgemachte Trüffelbutter | Portweinsauce mit Trüffel + CHF 5.50  
Sweet Potato Pommes + CHF 3.50





**Eintrö8**  
STEAKHOUSE  
by MILENKA and GORAN

---

## Montenegro BBQ

Zu allen unten aufgeführten Gerichten servieren wir Ihnen Steak Pommes oder Saisonales Ofengemüse nach Wunsch.

Extra: Hausgemachtes Fladenbrot

CHF 3.00

**Hausgemachte Black-Angus Cevapcici 10 Stück**  
garniert mit Zwiebeln und Ajvar

CHF 30.00

**Rassige Balkanwürste nach Hausrezeptur 2 Stück**  
garniert mit Zwiebeln und Ajvar

CHF 26.50

**Hausgemachte Black-Angus Cevapcici 5 Stück,  
und 1 rassige Balkanwurst**  
garniert mit Zwiebeln und Ajvar

CHF 28.50



Eintrö8  
STEAKHOUSE

## Die 4 Gar-Stufen für Fleisch

<u>Französisch</u>	<u>Englisch</u>	<u>Deutsch</u>	
bleu	rare	stark blutig	Das Fleisch wird kräftig angebraten und erreicht eine Kerntemperatur von ca. 40°C und ist damit noch roh. Der austretende Fleischsaft ist dunkelrot.
saignant	medium rare	blutig	Das Fleisch wird bei mittlerer Hitze angebraten. Der Kern wird auf ca. 50°C erhitzt und erscheint dadurch blutig. Der austretende Fleischsaft ist rötlich.
à point	medium	rosa	Das Fleisch wird bei mittlerer Hitze „auf den Punkt“ gegart. Die Kerntemperatur beträgt ca. 60°C und ist von innen nach aussen gleichmässig rosa, was auch die Farbe des Fleischsaftes ist.
bien cuit	well done	gut durch	Das Fleisch wird bei kleinem Feuer langsam gebraten. Der Kern weist eine Temperatur von ca. 75° C auf. Der austretende Fleischsaft ist klar.

### Fleisch und Fisch Deklaration

Kalb: Schweiz

Rind Ribeye: Schweiz

Rindsfilet, Entrecôte, Huf : Argentinien, Uruguay und Paraguay

Côte de Boeuf: Schweiz

T-bone Steak: Schweiz

Spareribs: Schweiz

Schwein: Schweiz

Pouletflügeli: Schweiz

Pouletbrust: Thailand

Cevapcici und Burger: Schweiz

Balkanwurst: Schweiz

Crevetten: Vietnam

Zander: Lettland

Jakobsmuscheln: USA

Entenleber: Frankreich und Ungarn

Rohschinken: Kroatien

Eier: Schweiz

Speck: Schweiz



# Eintr8

## STEAKHOUSE

by MILENKA and GORAN

**Primus Steak Burger: 250 g** **CHF 48.50**

Black-Angus Entrecôte | Weizenflaggutte | Bacon | Salat | Tomate | Gewürzgurke | rote Zwiebeln | Käse | BBQ Sauce | Steak Pommes und Ajoli Dip

**Chicago Insider Burger: 300 g** **CHF 37.50**

2x Black-Angus Beef | Weizenflaggutte | Bacon | Tomate | Gewürzgurke | rote Zwiebeln | Käse | 1tr8 Sauce | Steak Pommes

**2.0 Burger: Cheese on Fire : 250 g** **CHF 34.50**

Black-Angus Beef | Weizenflaggutte | Bacon | Salat | Tomate | Gewürzgurke | rote Zwiebeln | Chili Cheese mit Cheddar Käse | Jalapenos | Ajoli | Steak Pommes

**Oklahoma-style Burger: 250 g** **CHF 35.50**

Black-Angus Beef | Weizenflaggutte | Bacon | Röstzwiebel | Gewürzgurke | Berg Käse | Senfsauce | Süsskartoffel Pommes und Ajoli Dip

**Tennessee Burger mit einem Schuss Bourbon: 250 g** **CHF 38.50**

Black-Angus Beef | Weizenflaggutte | Bacon | rote Zwiebeln | Tomate | Käse | Gewürzgurke | Senf-Mayonnaise-Ketchup | Süsskartoffel Pommes und Ajoli Dip

**Eintr8 Project Burger: 150 g** **CHF 25.50**

Black-Angus Beef | Weizenflaggutte | Bacon | Salat | Tomate | Gewürzgurke | rote Zwiebeln | Käse | BBQ Sauce | Steak Pommes und Ajoli Dip

**Spareribs aus Backofen** **CHF 32.50**

BBQ Sauce | Steak Pommes

<b>Special:</b> Gebratenes Ei im Burger	+	CHF 5.00
Hausgemachte Trüffelmayonnaise	+	CHF 5.00
Sweet Potato Pommes	+	CHF 3.50



Yes we have....  
the best Burger

Eintr8  
STEAKHOUSE



# Eintrö Kids Menü



## Vorspeise:

**Kindersalat**  
Grüner Salat

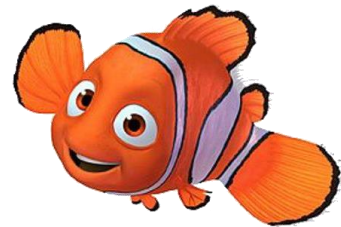
CHF 5.50

## Hauptgang:

**Chickenugets**  
Steak Pommes



CHF 16.50



**Simbas Burger**  
Burger, Tomate, Gurke, Ketchup  
und Steak Pommes

CHF 16.50



**Rahmschnitzel**  
mit Champignon Sauce und Nudeln

CHF 16.50

**Schweinsschnitzel vom Grill**  
mit Steak Pommes

CHF 16.50

