

Vorspeisen

Hausrohschinken	80g / 120g	24.50	32.50
Montenegro-Teller			25.00
Hausrohschinken Feta-Käse mit Oliven Ajvar gebratene Peperoni an Knoblauch-Olivenöl-Marinade			
Beef-Tatar klein / gross		25.00	38.00
Hausgemachtes Toast Butter			
Jakobsmuscheln 3 / 5 Stück		19.50	32.50
Grilliert Olivenöl Zitronensaft Kräuter			
Black-Tiger Riesencrevetten 3 / 5 Stück		19.50	32.50
Grilliert Knoblauchbutter Thymian			

Salate

Nüsslisalat gehacktes Ei	12.00
Nüsslisalat Ei gebratener Speck Brot-Croutons	14.50
Balkan-Salat mit Feta-Käse	12.50
Chef-Salat Balkan-Salat mit Feta-Käse gebratener Peperoni an Knoblauch-Olivenöl-Marinade	14.50
Weisskabis-Salat	11.00
Gebratene Peperoni mit Knoblauch-Olivenöl-Marinade	13.00
Grüner-Salat	10.00

Eintr8
STEAKHOUSE

Aus dem Wasser

Black-Tiger Riesencrevetten Montenegro 45.00
Knoblauch | Weisswein | Zitronensaft | Reis

Zanderfilet méditerranée 38.00
Kräuter | Knoblauch | Zitronen | Olivenöl | Reis | frisches Ofengemüse

Fleischlos

Gärtner-Teller 27.00
Frisches Ofengemüse | Kartoffelgratin

Klassiker

Rindsfilet Stroganoff 43.50
Paprika | Champignons | Essiggurken | frische Eiernudeln

Schweinssteak 220g 32.00
Grüne Pfeffersauce | Pommes frites | frisches Ofengemüse

Poulet-Brust 26.50
Kräuterbutter | Kartoffelgratin | frisches Ofengemüse


Eintr8
STEAKHOUSE

Fleisch-Genuss

Black-Angus Rindsfilet pro 50 g zusätzlich	200 g	54.00 10.00
Black-Angus Entrecôte pro 100 g zusätzlich	250 g	49.50 18.00
« Dry Aged Irish HEREFORD PRIME Rib-Eye » pro 100 g zusätzlich	300 g	69.00 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 butterzart. Wer das perfekte Steak sucht, wird unser Grand Cru Dry Aged Rib Eye lieben.

T-bone Steak	400 g	75.00
SQB Kalbskotelette pro 100 g zusätzlich	300 g	62.00 18.00

Qualität, Zartheit, Ausgeglichenheit und Swissness

Das Produktionsprogramm Swiss Quality Beef, kurz SQB, ist ein Qualitätsprogramm von Schweizer Kalbsfleisch. Das SQB-Fleisch hebt sich durch seine Zartheit, den optimalen Fettanteil und den dadurch einmaligen Geschmack, vom herkömmlichen Kalbsfleisch ab. Dieses Stück Fleisch ist ein absoluter Insider.

Black-Angus Rindsfilet-Spiess 150 g / 300g	42.50	65.00
Black-Angus Rindshuft-Spiess 200g / 400g	39.50	59.50

**Zu allen oben aufgeführten Gerichten servieren wir
frisches Ofengemüse, eine hausgemachte Sauce und eine weitere Beilage nach Ihrem Wunsch.**

Saucen: Kräuterbutter | Diabolo Butter | Caffe de Paris | grüne Pfeffersauce

Beilagen: Pommes frites | Kartoffelgratin | Frische Eiernudeln | Reis

Specials: hausgemachte Trüffelbutter | Portweinsauce mit Trüffel + 5.50

Eintr8
STEAKHOUSE

US BBQ

Chicago Insider Burger: 300 g	37.50
2x Black-Angus Beef homemade US Bun Bacon Tomate Gurke rote Zwiebeln Käse Cocktail Sauce Pommes frites Ajoli Dip	
2.0 Burger: Cheese on Fire : 250 g	34.50
Black-Angus Beef homemade US Bun Bacon Salat Tomate Gurke rote Zwiebeln Chili Cheese Pommes frites Ajoli Dip	
Tennessee Burger mit einem Schuss Bourbon: 250 g	38.50
Black-Angus Beef homemade US Bun Bacon rote Zwiebeln Tomate Käse Gurke Senf-Mayonnaise-Ketchup Pommes frites Ajoli Dip	
Eintr8 Project Burger: 150 g	25.50
Black-Angus Beef homemade US Bun Bacon Salat Tomate Gurke rote Zwiebeln Käse BBQ Sauce Pommes frites Ajoli Dip	
Spareribs aus Backofen	32.50
BBQ Sauce Pommes frites	

Montenegro BBQ

Hausgemachte Black-Angus Cevapcici	10 Stück	30.00
Pommes frites Ajvar Zwiebeln		
Rassige Balkanwürste nach Hausrezeptur	2 Stück	26.50
Pommes frites Ajvar Zwiebeln		
Hausgemachte Black-Angus Cevapcici 5 Stück, und 1 rassige Balkanwurst		28.50
Pommes frites Ajvar Zwiebeln		

Extra: Hausgemachtes Fladenbrot
--

3.00

Eintr8
STEAKHOUSE

<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 Fischdeklaration

Kalb: Schweiz

Rind Ribeye: Irland

Rindfilet, Entrecôte, Huft : Argentinien, Uruguay , Paraguay und Brasilien

T-bone Steak: Schweiz

Spareribs: Schweiz

Schwein: Schweiz

Pouletbrust: Thailand

Cevapcici und Burger: Schweiz

Balkanwurst: Schweiz

Crevetten: Vietnam

Zander: Lettland

Jakobsmuscheln: USA

Rohschinken: Kroatien

Eier: Schweiz

Speck: Schweiz