

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 |

The logo for Eintr8 STEAKHOUSE features the word 'Eintr8' in a large, bold, black font. The '8' is stylized with two curved, horn-like shapes extending upwards from its top. Below 'Eintr8', the word 'STEAKHOUSE' is written in a smaller, all-caps, black, sans-serif font.

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

The logo for Eintr8 STEAKHOUSE features the word 'Eintr8' in a large, stylized, black serif font. The '8' is uniquely designed with two curved, horn-like shapes extending upwards from its top. Below 'Eintr8', the word 'STEAKHOUSE' is written in a smaller, clean, black, all-caps sans-serif font.

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