

## *Bankettkarte*

### **Herzlich Willkommen im 800° Premium Steakhouse.**

Die Zubereitung ist uns wichtig. Ihr Steak wird in einem eigens aus den USA eingeführten Grill nach der 800°-Methode mit Temperaturen über 350 Grad Celsius gebraten. Die hohe Hitze ergibt dabei ein einmaliges, schmackhaftes Erlebnis. Das Fleisch ist super zart und zergeht auf der Zunge. Geniessen Sie Ihr Stück Fleisch, zubereitet wie in den besten Steakhäusern Amerikas.

#### **Garstufen:**

blue rare	30° C
rare (blutig)	40° C
medium rare	50° C
medium	55° C
medium well	65° C
well done (durch)	70° C

Alle nachfolgenden Gewichtsangaben beziehen sich auf das Rohgewicht vor dem Grillieren. Je nach Garstufe gibt es einen Gewichtsverlust von 10% bis 15%.

**Bei Fragen oder Unklarheiten stehen wir Ihnen immer zur Verfügung.**

## Unsere Menus ab 10 Personen

### Menu Strauss Filet **New**

Tomatensalat mit Mozzarella di Buffala

\*\*\*

Strauss Filetsteak (200 g/Medium gegrillt)  
Chili-Ketchup vom Haus  
Zündholzpommes  
Saisongemüse

\*\*\*

800° Brownie mit Vanille-Sauce

**Pro Person 57**

### Menu Flat Iron CH

Kleiner California Salat an Cocktaildressing

\*\*\*

Flat Iron CH (200 g/medium gegrillt)  
Kleine Kartoffeln mit Rosmarin,  
dazu Saisongemüse  
Café de Paris Butter

\*\*\*

800° Fruchtsalat mariniert mit Vanille-Rum-Sirup

**Pro Person 59**

## Menu Entrecôte

Caesar Salat  
Knackiger Lattich Salat mit klassischem Caesar-Dressing

\*\*\*

Wolowina Entrecôte (200 g/medium gegrillt)  
Parmesan-Risotto  
Marktgemüse  
Champignonrahmsauce

\*\*\*

Hausgemachte Panna Cotta

**Pro Person 73**

## Menu Filet

Kürbissuppe  
Mit Sauerrahm Cappuccino

\*\*\*

Premium Rindsfilet (200 g/am medium-gegart))  
Gratin Dauphinois  
Broccoli mit Pinienkernen  
Sauce Béarnaise

\*\*\*

Lauwarmes Schoggiküchlein

**Pro Person 80**

## Menu Gourmet

Bacon-Shrimps  
Riesenkrevetten im Speck mit 800° Special –Sauce

\*\*\*

Zitronensorbet mit Hausgemachtem Limoncello

\*\*\*

Premium Rindsfilet (200 g/ medium-gegart)  
Frische Butter-Spätzle  
Marktgemüse  
Whiskyrahmsauce

\*\*\*

800° Crème Catalane

**Pro Person 99**

## Menu CH

Rindstartar 800°  
Mit Toast und Butter

\*\*\*

Rinds Hohrückensteak (200 g/Medium gegart)  
Freiburger Kartoffel-Gratin an Kirschwasser  
Marktgemüse  
kräftige Rotweinsauce

\*\*\*

Coupe mit Vanilleglace  
Warmem Schweizer Schokolade und Schlagrahm

**Pro Person 69**

## Menu Burger

800° Crevetten Cocktail

\*\*\*

BBQ Burger (Hausgemachter Burger/150 g/medium gegrillt)

800° Fries

BBQ Sauce

\*\*\*

800° Rüblikuchen mit Waldhonig/Ingwer Glace

**Pro Person 61**

### **Fleischdeklaration:**

Wir verwenden nur Schweizer Rindsfleisch.

Und das hat seine guten Gründe. Lückenlose Klarheit und Transparenz auf der ganzen Linie. Unsere Metzger bieten uns Fleisch von Tieren, die ausschliesslich auf Schweizer Bauernhöfen aufgezogen werden. Eine artgerechte Haltung und natürliche Fütterung garantiert Sicherheit für verantwortungsbewusste, herzhaft Geniesser.

**Wolowina:** Polen

**Strauss:** Südafrika

### **Krustentiere:**

Unsere Black-Tiger Crevetten stammen aus FOS (Friend of the Sea) zertifizierter, naturnaher und nachhaltiger Zucht.

Lieferant: Dyhrberg Balsthal.