

Herzlich Willkommen im 800° Premium Steakhouse

Ihr Steak wird in einem eigens aus den USA eingeführten Grill nach der 800°-Methode mit Temperaturen über 350 Grad Celsius grilliert. Die hohe Hitze ergibt dabei ein einmaliges, schmackhaftes Erlebnis. Das Fleisch ist super zart und zergeht auf Ihrer 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%.*

Die Fleischstücke können auf Wunsch „gesmoked“ werden. Wir bieten Ihnen Späne aus Whiskey-, Grappa oder Cognacfässern an.

Salads & Appetizer

Hokaido-Kürbis-Suppe mit Sauerrahm verfeinert		7
Neu Tomatensalat mit Büffelmozzarella		14
Caesar Salat	Vorspeise	12
Knackiger Lattich mit einem klassischen Caesar-Dressing	Hauptgang	18
Chicken Caesar Salat mit Cajun-Pouletstreifen	Vorspeise	19
	Hauptgang	36
Neu 800° Rindsfilet Tartar	Vorspeise	19
Mariniert mit Olivenöl, Salz, Pfeffer Cornichons, Kapern, Zwiebeln und Dijon-Senf	Hauptgang	37
Gegrillte Entenleber-Medaillons		22
Salatbukett, Schalottenconfit und Balsamicosorbet		
Bacon-Shrimps		19
Riesenkrevetten im Speckmantel mit 800°-Specialsauce		

800°

Premium Steakhouse

Meat Cut Specialties

Best Cut Menu für 2 Personen 196

Kleiner Caesar Salat

Best Cut Platte

(25 Minuten Zubereitungszeit)

6 Stück Fleisch ca. 800g

(Premium Filet und Rib-Eye, Wolowina, Bison, Luma und Flat Iron)

2 Saucen nach Wahl

800°-Fries, Spinat und Maiskolben

Dessert Surprise

Best Cut Platte für 2 Personen 160

(25 Minuten Zubereitungszeit)

6 Stück Fleisch ca. 800g

(Premium Filet und Rib-Eye, Wolowina, Bison, Luma und Flat Iron)

2 Saucen nach Wahl

800°-Fries, Spinat und Maiskolben

Chateau Briand (für 2 Personen) 123

(20 Minuten Zubereitungszeit)

Chateau Briand ca. 500g

Zündholzpommes und Sauce Béarnaise

Trilogie

Trilogie ca. 300 g 79

Möchten sie unsere drei Lieblingsfleischstücke degustieren?

Bei der Trilogie erhalten sie jeweils 100g vom Bison Entrecôte, 100g Hereford Filet und 100g Premium Filet.

800°

Premium Steakhouse

Swiss Meat Specialities

Premium Beef

Unsere Metzger beliefern uns mit Fleisch von Tieren, die ausschliesslich auf Schweizer Bauernhöfen aufgezogen werden. Eine artgerechte Haltung und natürliche Fütterung ist garantiert.

Premium Rindsfilet	the first	100 g	29
	each +	100 g	19

Das Rindsfilet hat die „feinste“ Muskelfaserstruktur aller Teilstücke des Tieres. Es stammt von ca. ein- bis eineinhalb Jahre alten Tiere und wird durch die Firma Mérat & Cie AG geliefert. Dieses Schweizer Rindfleisch zeichnet sich durch eine kräftig rote Farbe und den typischen Rindfleischgeschmack aus, der von Kennern sehr geschätzt wird. Das Filet ist sehr „fettarm“ und ein wichtiger Vitamin- und Mineralstofflieferant. Mit diesem Stück gönnen Sie sich eine Portion „Gaumenfreude“ aus der Schweiz.

Premium Rib Eye	the first	300 g	39
	each +	100 g	13

Das Rib Eye , in der Schweiz auch als „Hohrücken“ bekannt, ist das Zwischenstück zwischen dem Entrecôte und dem Rindshals. Das Rib Eye hat eine „gröbere“ Muskelfaserstruktur als das Filet. Es ist mit intramuskulärem Fett durchzogen. Dies macht es besonders saftig, zart und schmackhaft.

Premium Rindsfilet Würfel am Spiess	ca. 150 g	31
-------------------------------------	-----------	----

Mit Rindsfilet kann man eigentlich nicht viel falsch machen!

Bei unser Spiess aus Premium Filet Würfeln, gibt es nur Vorteile, den Geschmack den Biss und dazu einen Superpreis.

Flat Iron Steak	ca. 200 g/29	ca. 400 g/54
-----------------	--------------	--------------

Dieses spezielle Stück Fleisch ist von der Fleischstruktur grobfaserig und hat aus diesem Grund einen etwas festeren Biss.

Wir empfehlen Ihnen die Garstufe Medium.

Das Flat Iron wird aus der Schulter geschnitten und ist schön marmoriert. Für diesen Special Cut entfernt man die innen liegende waagrecht verlaufende Sehne. Dadurch erhält man Fleischstücke, die einem alten Bügeleisen ähnlich sehen. Daher stammt auch der Name Flat Iron.

Alle Preise inkl. 8% MwSt.

LUMA Meat Specialities

Im Luma-Verfahren reift das Fleisch unter Einsatz eines natürlichen Edelschimmelpilzes bis zu 56 Tage am Knochen. Die Edelstücke entwickeln dabei ein unverkennbares Aroma, welches zu einem einzigartigen Geschmackserlebnis führt.

LUMA AUS Beef Rib-Eye	the first	200 g	68
	each +	100 g	34

Das LUMA AUS Beef Rib-Eye ist etwas vom besten was der Fleischmarkt zu bieten hat. Geniessen Sie den einzigartigen Geschmack gepaart mit einer einmaligen Fleischstruktur.

LUMA Beef Secret Cut	200 g	40
	250 g	49

Dieses spezielle Stück Fleisch ist von der Struktur etwas grobfaserig und besitzt einen etwas festeren Biss.

Unser LUMA Beef Secret Cut wird für 14 Tage mit Edelschimmel gereift. Ein sensationell zarter Cut mit einer groben Muskelstruktur. Der Secret Cut stammt vom Rücken des Rindes. Der Rest ist geheim!

USA Meat Specialties

WAGYU

Das Wagyu-Rind ist eine Rinderrasse japanischen Ursprungs. Es ist das teuerste und exklusivste Hausrind der Welt. Anders als bei anderen Rindern, ist das Fett im Fleisch der Wagyu-Rinder nicht punktuell, sondern gleichmässig in sehr feiner Marmorierung im Muskelfleisch verteilt. Das Wagyu – Beef ist nicht nur eine Delikatesse, es ist auch eine aussergewöhnliche Erfahrung.

Wir empfehlen Ihnen die Garstufe Medium, damit das Intermuskuläre Fett den optimalen Schmelzpunkt erreicht.

Wagyu Beef Rib-Eye Nebraska	the first	200 g	70
	each +	100 g	35

Das Rib-Eye ist unglaublich geschmackvoll. Es zergeht auf Ihrer Zunge.

BISON

Bison Entrecôte	the first	200 g	50
	each +	100 g	25

Bisonfleisch hat die Eigenschaften von gutem Rindfleisch, schmeckt etwas intensiver aber nicht nach Wild. Es ist dank den kurzen Fleischfasern sehr zart und enthält weniger Fett und Cholesterin als Rindfleisch. Die Anteile der langkettigen Fettsäuren sind wie bei den meisten Wildtieren geringer als im Rindfleisch. Die dunkelrote Farbe wird durch den höheren Gehalt an Eisen verursacht.

European Meat Specialities

Irish Prime Hereford Beef

Hereford Rindsfilet Mittelstück	the first	200 g	58
	each +	100 g	29

Das Hereford-Rind stammt aus Herefordshire in England, Großbritannien, wo es bereits im 17. Jahrhundert gezüchtet wurde. Vom ursprünglichen Arbeitsrind wurde das Hereford zum Fleischrind, weil das Tier anpassungsfähig und klimatolerant ist. Das Hereford-Rind ist die am stärksten verbreitete Fleischrinderrasse der Welt.

Unsere Hereford Rinder stammen aus Irland, aus einer gesunden Aufzucht mit Mutterkuhhaltung. Die Tiere leben in kleinen Herden, haben viel Auslauf und werden mit natürlichem und saftigem irischem Wiesenfutter ernährt.

Wolowina

Das Fleisch der Wolowina Rinder, auch Wolow genannt, ist sehr saftig, wunderschön marmoriert und im Geschmack dem Wagyu sehr ähnlich. Hier stimmt einfach alles, besonders das Preis- / Leistungsverhältnis.

Wolowina Rib Steak		500 g	73
--------------------	--	-------	----

Rib Steak auch bekannt als Côte de Boeuf, ist das optimalste Grillstück! Durch die Reifung am Knochen bekommt es einen einmaligen Geschmack. Es hat gerade genug Fett, um das Fleisch beim Grillen schön saftig zu halten.

Wolowina Entrecote	the first	100 g	18
	each +	100 g	18

Wolowina Rump		200 g	33
---------------	--	-------	----

Meat

Poulet-Suprême an Cajun	ca.	200 g	26
800° BBQ Premium Cheese-Burger (Medium) Hausgemachter Premium Rindfleisch-Burger mit AOP Gruyère überbacken im 800° Laugen-Bun, Speck, Zwiebeln, 800° BBQ Sauce und Pommes Frites		200 g	34
800° Vegi BBQ Cheese-Burger Sojaburger mit AOP Gruyère überbacken im hausgemachten Laugen-Bun mit Zwiebeln, 800° BBQ Sauce und Pommes Frites		200 g	34

Seafood

Riesen Krevetten, grilliert	ca.	2x100 g	32
Lachssteak	ca.	200 g	25

Pimp up your Steak

Entenleber grilliert	ca.	50 g	10
Grillierte Krevetten im Speckmantel (3 Stück)	ca.	140 g	15
Kalbs Nierli Scheibe grilliert	ca.	80 g	9

Saucen (Alle Saucen sind hausgemacht)

800° Café de Paris	3
Sauce Béarnaise	
Pfeffersauce mit Cognac	
Chimichurri	

Side Orders

Alle unsere Gemüsebeilagen werden mit Knoblauchbutter zubereitet

Pommes Allumettes oder 800° Fries (Natur oder Trüffel)	7/9
Baked Potatoe mit Sauerrahm	7
Sweet Potato Püree	7
Brokkoli mit Mandelstiften	8
Sidesalad (Dressing nach Wahl: Wasabi, Balsamico oder Ahorn)	6
Sidesalad (Dressing nach Wahl: Trüffel oder Caesar)	7
Tomatensalat an Balsamico-Dressing mit Jungen Zwiebeln	7
Blattspinat	6
Maiskolben glasiert	8

Desserts

800° Crème Catalane 14

Sorbet 12
(Zitrone oder Himbeer-Litschi oder Orange-Prosecco und Aprikose)

800° Zwetschgen-Zimt Semifreddo Tiramisu 12

Schokoladenküchlein mit flüssigem Schokokern und Hanfglace 12
(15 Minuten Wartezeit)

Cheesecake B52 14

**geniessen Sie zum Abschluss eines unserer hausgemachten Desserts,
begleitet von einem**

Kracher Dessertwein (1dl) 11

Portwein (4cl) 9

Fleischdeklaration:

Rind:

Wir verwenden nur qualitativ hochwertiges Fleisch. Unsere Metzger bieten uns Fleisch von Tieren, die artgerecht aufgezogen werden.

Hereford Prime Beef: Ireland

Wolowina Beef: Polen

Bison* und Wagyu* : USA

Geflügel: Die Entenleber und das Poulet stammen aus Frankreich.

Krevetten:

Unsere Black-Tiger Krevetten stammen aus einer Zucht in Vietnam.

Lachs:

Norwegen, Zucht
Lieferant: Bianchi AG in Zufikon

* Unser Bison und Wagyu sind Antibiotika und Hormonen frei