

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 dazu Späne von Whiskey-, Grappa oder Cognacfässern an.

Salads & Appetizer

Hokaido-Kürbis-Suppe mit Sauerrahm verfeinert		7
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
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		

Meat Cut Specialties

Filet Trilogie

Trilogie	ca. 300 g	89
----------	-----------	----

Möchten sie unsere drei Lieblingsfleischstücke degustieren?
Bei der Trilogie erhalten sie jeweils 100g vom Wolowina Filet, 100g LUMA Filet und 100g Premium Filet.

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.

USA Meat Specialties

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

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-Fleisch 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	76
	each +	100 g	38

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

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

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 Irish Hereford Beef stammt 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	74
--------------------	--	-------	----

Rib Steak auch bekannt als Côte de Boeuf, ist das beste 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 Filet	the first	200 g	44
	each +	100 g	22

Meat

Poulet-Suprême an Cajun	ca.	200 g	26
800° BBQ Bison Cheese-Burger (Medium) Hausgemachter Bisonfleisch-Burger mit AOP Gruyère überbacken im Laugen-Bun, Speck, Zwiebeln, 800° BBQ Sauce und Pommes Frites		200 g	35
800° Vegi BBQ Cheese-Burger Sojaburger mit AOP Gruyère überbacken im Laugen-Bun mit Zwiebeln, 800° BBQ Sauce und Pommes Frites		200 g	34

Seafood

Riesencrevetten, grilliert	ca.	2x100 g	32
Lachssteak	ca.	200 g	25

Pimp up your Steak

Entenleber grilliert	ca.	50 g	10
Grillierte Crevetten im Speckmantel (3 Stück)	ca.	140 g	15
Kalbsnierli-Scheibe grilliert	ca.	80 g	9

Saucen (Alle Saucen sind hausgemacht)

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

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
Blattspinat	6
Maiskolben glasiert	8

Desserts

800° Crema Catalana 14

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

800° Passion-Mango-Kokos Semifreddo Tiramisu 12

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

Hausgemachter Cheesecake mit B52 9

Passend zu einem leckeren Dessert:

Kracher Dessertwein (1dl) 11

Portwein (4cl) 9

Fleischdeklaration:

Rind und Schwein:

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**