

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

800° Grüne Spargelsuppe		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

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

Best Cut Menu für 2 Personen 196

Kleiner Caesar Salat

Best Cut Platte

(25 Minuten Zubereitungszeit, in 2 Schritten serviert)

6 Stück Fleisch ca. 800g

(Filet und Rib-Eye, Wolowina, Bison, LUMA Secret und Flat Iron)

2 Saucen nach Wahl

800°-Fries, Spinat und Maiskolben

Dessert Surprise

Best Cut Platte für 2 Personen 160

(25 Minuten Zubereitungszeit, in 2 Schritten serviert)

6 Stück Fleisch ca. 800g

(Filet und Rib-Eye, Wolowina, Bison, LUMA Secret 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 75

Möchten sie unsere drei Lieblingsfleischstücke degustieren?

Bei der Trilogie erhalten sie jeweils 100g vom Wolowina Filet, 100g Bison Entrecote und 100g Premium Filet.

Swiss Meat Specialities

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

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.

LUMA Meat Specialities

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

LUMA

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 Beef Secret Cut	200 g	40
	250 g	49

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

Unser LUMA Beef Secret Cut wird für 14 Tage mit Edelschimmel gereift. Ein sensationell zarter Cut mit einer groben Muskelstruktur. Mit diesem Stück könnt ihr ein perfektes LUMA Geschmackserlebnis genießen.

Woher kommt das Stück? Es kommt aus dem Rücken vom Rind. Der Rest ist geheim!

New LUMA Beef Chuck Flap Edge Roast	200 g	43
	300 g	69

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

Das Chuck Flap Edge Roast ist ein edles Nackenstück mit einem sehr hohen Marmorierungsgrad. Genießen Sie das einzigartige Chuck Flap Edge Roast Stück.

Swiss Meat Specialities

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

Premium Rindsfilet Würfel am Spiess ca. 150 g 31

Mit Rindsfilet kann man eigentlich nicht viel falsch machen!
Bei unserem Spiess aus Premium Filet Würfeln, gibt es nur Vorteile, den Geschmack den Biss und das zu einem 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.

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 bieten Ihnen die Garstufe Medium, damit das intermuskuläre Fett den optimalen Schmelzpunkt erreicht.

Wagyu Rump Cap Nebraska	200 g	62
	oder	
	300 g	93

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.

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 Rump Steak		200 g	33
---------------------	--	-------	----

Meat

Poulet-Suprême an Cajun	ca.	200 g	26
-------------------------	-----	-------	----

800° BBQ Premium Cheese-Burger (Medium)		200 g	34
Hausgemachter Premium Rindfleisch-Burger mit AOP Gruyère überbacken im Laugen-Bun, Speck, Zwiebeln, 800° BBQ Sauce und Pommes Frites			

800° Vegi BBQ Cheese-Burger		200 g	34
Sojaburger mit AOP Gruyère überbacken im Laugen-Bun mit Zwiebeln, 800° BBQ Sauce und Pommes Frites			

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

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
Brokkoli mit Mandelstiften	8
Sidesalad (Dressing nach Wahl: Wasabi, Balsamico oder Ahorn)	6
Sidesalad mit Caesar-Dressing	7
Blattspinat	6
Maiskolben glasiert	8

Desserts

800° Crema Catalana 14

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

800° Erdbeer-Rhabarber-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:

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

Wolowina Beef: Polen

Wagyu und Bison*: 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 ist Antibiotika und Hormonen frei**