



SPEISEKARTE  
CHEVRINA  
DE-RO

## Cordial beinvegni im Steak House Chevrina mit Live-Grill!

Wir freuen uns sehr, Sie heute Abend bei uns willkommen heissen und verwöhnen zu dürfen.

Hier im Steak House geniessen Sie erlesene Fleischspezialitäten, die wir auf unserem einzigartigen Infierno Holzkohlegrill von Grillworks zubereiten. Dieser frei stehende Langelier-Grill, entwickelt in den USA, wurde speziell für mittelgrosse Restaurants sowie anspruchsvolle Hobbyköche konzipiert.

Mit seinem innovativen, modularen Design und dem präzisen X-System, aus Ketten- und Zahnradmechanik ermöglicht er eine genaue Temperaturkontrolle. So kann das ausgesuchte Stück Fleisch ganz nach Ihren Wünschen zubereitet werden.

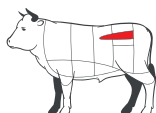
Durch die Verwendung von echtem, getrocknetem Disentiser Holz erhält das Fleisch ein einmaliges, authentisches und rauchiges Aroma. Die offenen Flammen und der Rauch tragen nicht nur zu den unverfälschten Geschmacksnoten des Fleisches bei, sondern schaffen auch eine gemütliche, wie friedliche Atmosphäre.

Wir wünschen Ihnen einen genussvollen und unvergesslichen Abend bei uns im Steak House Chevrina.

In bien appetit!

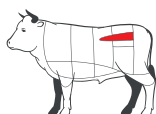
Quei giavischa a vus il team dil Steak House Chevrina

## Steak House Cuts und Stücke



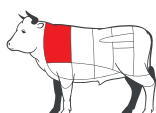
### Filetsteak

Das Filetsteak wird aus dem Mittelstück des Rinderfilets geschnitten und gehört zu den teuersten Steak Cuts vom Rind – dafür ist es unglaublich zart. Richtig zubereitet zergeht das Fleisch auf der Zunge und ist gerade deshalb so begehrt.



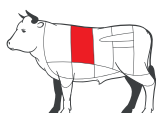
### Chateaubriand – ein Steak der Extraklasse

Das Chateaubriand ist im Prinzip ein besonders dick geschnittener Filetsteak und gehört zu den edelsten Cuts vom Rind. Es überzeugt mit herrlich zartem und magerem Muskelfleisch.



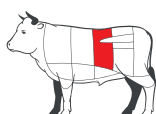
### Entrecôte

Das Entrecôte gehört zu den bekanntesten und beliebtesten Steaks vom Rind. Das herrlich zarte Fleisch und die schöne Marmorierung zeichnen diesen französischen Cut aus. Das wunderbar saftige und geschmacksintensive Steak ist perfekt für echte Rindfleisch liebhaber.



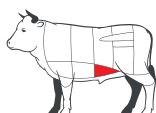
### Rib-Eye-Steak

Das Rib Eye Steak ist die amerikanische Alternative zum Entrecote und wird aus der Hohen Rippe geschnitten. Zartes, feinfaseriges Muskelfleisch und eine ausgeprägte Marmorierung machen diesen Steak Cut so beliebt. Ein Rib Eye ist intensiver Rindfleischgeschmack für echte Fans.



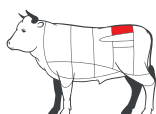
### Porterhouse Steak

Wer das T-Bone mag, wird das Porterhouse Steak lieben. Es vereint die beiden zartesten Stücke vom Rind: einen Teil vom Roastbeef und ein grosses Stück vom Filet getrennt durch einen Knochen, der für zusätzliches Aroma sorgt.



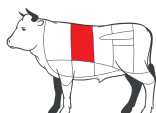
### Flanksteak

In der Schweiz ist es weniger bekannt, in Amerika fester Bestandteil des BBQ das Flank Steak. Etwas fester im Biss überzeugt es mit seinem kräftigen Aroma.



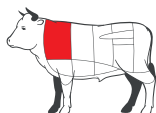
### Picanha

Picanha ist echt was Besonderes. Bei diesem Cut handelt es sich um den Hüftdeckel des Rindes, der hierzulande auch Tafelspitz genannt wird. Der bedeutende Unterschied ist, dass beim Picanha der Fettdeckel dran bleibt und das Fleisch so vorm Austrocknen geschützt wird. Der Effekt? Das Muskelfleisch bleibt super saftig und kriegt ein einzigartiges Aroma!



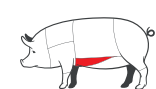
### Kalbs-Entrecôte

Das Entrecôte ist eine beliebte Fleischsorte, mit der zumeist ein Rinder Entrecôte gemeint ist. Aber ein Kalbs Entrecôte schmeckt genauso köstlich, vor allem, wenn es auf offenem Feuer zubereitet wird.



### Rinds Ribs

Nicht nur die Rippen vom Schwein sondern auch die Beef Ribs sind in beliebtes BBQ Gericht, das vorzugsweise Low-and-Slow zubereitet wird. So wird aromatische Fleisch wunderbar zart. Beef Ribs haben eine dicke Fleischaufgabe mit viel Fettanteil, hierbei handelt es sich um die Kotelettrippen, die zwischen Brust und Rücken liegen.



### Baby Ribs vom Schwein

Bei den Baby Ribs handelt es sich um den obersten Teil der Schweinerippen im Übergang zum Rücken (Kotelettstrang).

# STEAK HOUSE CHEVRINA

UR-Dinkel  
Baumnussbaguette/  
Olivenbaguette

baghet da spelta cun nuschs /  
cun ulivas

Über Zutaten, Allergene und Intoleranzen in unseren Gerichten, informieren Sie unsere Mitarbeiter gerne.

Sur ingrediencias, allergens ed intoleranzas en nossas spisas, informeschan vus nos conluvrers bugen.

Alle Preise inkl. MwSt

## Salate / Vorspeisen - Salatas / prespisas

<b>Grüne Blattsalat-Variation</b> (Italienisch, Französisch, Hausdressing) <i>Variaziun da salata verda (sosa taliana, franzosa, dalla casa)</i>	CHF 9.00
<b>Gemischte Haussalat-Variation</b> (Italienisch, Französisch, Hausdressing) <i>Salata mischedada dalla casa (sosa taliana, franzosa, dalla casa)</i>	CHF 12.50
<b>Ursus Salatvariation</b> Zucchetti, Granatapfel, Frischkäsecreme und Pumpernickel-Crisp <i>Variaziun da salata Ursus, zucchetti, meilgranat, crema da caschiel frestg e crisp da paun-seghel ner</i>	CHF 16.50
<b>Insalata Caprese Catrina</b> Mozzarella di Bufala Campana, Kirschtomaten, Rucola und Basilikum-Pesto <i>Insalata Caprese Catrina, mozzarella da bifel dalla Campagna, tomatas pintgas, rucola e pesto da basilic</i>	CHF 21.00
<b>Nüsslisalat</b> mit Ei und Speckvinaigrette <i>Rampuniala cun iev e vinaigrette da campiertg</i>	CHF 15.00
<b>Caesar Salad</b> Lattich mit Caesar-Dressing, Speck-Cracker, Parmesan und Croûtons <i>Salata da cesar, latitschun cun sosa da salata cesar, campiertg crocanta, caschiel e crustins</i>	CHF 19.50
<b>mit Pouletbruststreifen</b> - cun sdremas dil pèz pulaster	CHF 29.50
<b>mit Crevettenspiess</b> - cun spidun da crevettas	CHF 29.50
<b>Gebackener Schafskäse</b> mit Preiselbeeren, Salat und Toast <i>Caschiel nuorsa fritau cun garnedels, salata e toast</i>	CHF 19.50
<b>Ziegenkäse im Speckmantel</b> mit Salatbouquet und Toast <i>Caschiel tgaura enzugliaus en campiertg cun bouquet da salata e toast</i>	CHF 19.50
<b>Churrascos Argentinos</b> mit Salsa de Jalapenos <i>Churrascos Argentinos cun salsa da Jalapeños</i>	CHF 19.50
<b>Empanadas Argentinas</b> <i>Empanadas Argentinas</i>	CHF 19.50

## Hauptspeisen vom Grill – Spisas principalas dil grill

<b>Rindsfilet</b> – <i>Filet bov</i>	150gr	CHF <b>44.00</b>
	250gr	CHF <b>58.00</b>
<b>Rinds-Rib-Eye-Steak</b> – <i>Rib-Eye-Steak bov</i>	300gr	CHF <b>59.00</b>
	400gr	CHF <b>69.00</b>
<b>Rinds-Entrecôte</b> – <i>Entrecôte bov</i>	200gr	CHF <b>48.00</b>
	300gr	CHF <b>59.00</b>
<b>Flanksteak (Rind)</b> – <i>Flancsteak bov</i>	250gr	CHF <b>36.00</b>
<b>Picanha (Rind)</b> – <i>Picanha bov</i>	250gr	CHF <b>34.00</b>
<b>Kalbs-Entrecôte</b> – <i>Entrecôte vadi</i>	200gr	CHF <b>48.00</b>
	300gr	CHF <b>59.00</b>

### Für 2 Personen\* – Per 2 personas\*

<b>Chateaubriand – Prime Rindsfilet</b> <i>Chateaubriand – la pli aulta qualitat da filet bov</i>	500gr	CHF <b>65.00</b> p.P.
<b>Porterhouse T-Bone – das Beste von beiden, Filet &amp; Sirloin</b> <i>Porterhouse T-Bone – il meglier da domisdus, filet e toc dil calun</i>	800gr	CHF <b>69.00</b> p.P.
<b>Kalbs-Entrecôte – zartes, saftiges Premiumfleisch</b> <i>Entrecôte vadi – delicata, savurusa carn da qualitat</i>	600gr	CHF <b>59.00</b> p.P.

**\* Zubereitungszeit mindestens 40 Minuten**

*\*minimum 40 minutas temps da preparaziun*



Alle oben aufgeführten Cuts vom Grill sind  
mit einem Crevettenspiess kombinierbar

*Tut ils tocs carn menziunai suren san  
ins cumbinar cun in spidun da crevettas*

CHF **10.00**

### Ribs – Costas

<b>Rinds-BBQ-Ribs</b> <i>Costas BBQ bov</i>	500gr	CHF <b>39.00</b>
<b>Baby Ribs vom Schwein</b> <i>Pintgas costas piertg</i>	400gr	CHF <b>32.00</b>

## Beilagen - Supplements

### Haussalat

*Salata dalla casa*

### Rosmarin-Brätler

*Truffels barsai cun rosmarin*

### Pommes frites

*Pommes frites*

### Süsskartoffel-Pommes

*Pommes da truffels dultschs*

### Rahmspinat

*Spinat cun groma*

### Grillgemüse

*Verduras dil grill*

### Risotto Milanese

*Risot milanes*

## Saucen - Sosas

### Pfeffersauce

*Sosa da peiver*

### Smoked-BBQ-Sauce

*Sosa fimentada BBQ*

### Chimichurri

*Chimichurri*

### Café-de-Paris-Butter

*Pischada café-de-paris*

### Portwein-Jus

*Jus da vin da Porto*

### Zwiebelsauce

*Sosa da tschaguolas*

**Inklusive 1 Beilage und 1 Sauce pro Person,  
jede weitere Beilage CHF 7.00 und  
jede weitere Sauce CHF 4.00**

*Inclusiv 1 supplement e 1 sosa per persuna.  
Mintga auter supplement frs. 7.00.  
Mintga outra sosa frs. 4.00*

## Chevrina BBQ

An ausgewählten Abenden findet hier im Steak House ab 18 Uhr ein BBQ statt. Reserviere gleich am Besten vor Ort bei unseren Service-Mitarbeitern. Es erwartet Sie ein grosszügiges Salat- und Vorspeisenbuffet. Eine vielfältige Fleischauswahl vom Grill, sowie dazugehörige Beilagen und Saucen. Zum Abschluss bieten wir noch eine Variation von Desserts.

*Duront seras elegidas dat ei cheu en il Steak House, naven dallas 18 uras in BBQ. Reservescha per quel, il meglier direct tier nus tia meisa. Ei spetga vus in generus buffet da salata e prespisas. Ina varionta elecziun da carn dil grill cun gustus supplements e sosas. Sco finiziun spetga vus ina vasta elecziun da dessert.*

05.02.2025

12.02.2025

Datum: 18.02.2025

26.02.2025

05.03.2025

Kinder unter 6 J.	Gratis
Kinder von 6 - 12 J.	CHF 28.00
Erwachsene	CHF 69.00

Über Zutaten, Allergene und Intoleranzen in unseren Gerichten, informieren Sie unsere Mitarbeiter gerne.

*Sur ingrediencias, allergens ed intoleranzas en nossas spisas, informeschan vus nos conluvrers bugen.*

Alle Preise inkl. MwSt

## Burger vom Grill – Burgers dil grill

### Hamburger Klassisch

CHF 26.00

UrDinkel-Brioche-Bun, Rindfleisch oder vegetarisches-Patty,  
Salat, Tomate, Gurke, Zwiebelconfit  
*paunet-brioche da spelta, coca da carn bov ni vegetaric,  
salata, tomata, cucumera e confit da tschaguolas*

### Cheeseburger

CHF 28.00

UrDinkel-Brioche-Bun, Rindfleisch oder vegetarisches-Patty,  
Salat, Tomate, Gurke, Zwiebelconfit und Alpkäse  
*paunet-brioche da spelta, coca da carn bov ni vegetaric,  
salata, tomata, cucumera, confit da tschaguolas e caschiel d'alp*

### Grilled Chicken Burger

CHF 26.00

UrDinkel-Brioche-Bun, Pouletbrust,  
Salat, Tomate, Gurke und Zwiebelconfit  
*paunet-brioche da spelta, pèz pulaster,  
salata, tomata, cucumera e confit da tschaguolas*

### Pulled Pork Burger

CHF 31.00

UrDinkel-Brioche-Bun, Pulled Pork,  
Salat, Tomate, Smoked-BBQ-Sauce und Röstzwiebeln  
*paunet-brioche da spelta, pulled pork,  
salata, tomata, sosa fimentada BBQ e tschaguolas barsadas*

**Alle Burger Pattys werden mit Pommes frites  
oder Süsskartoffel-Pommes und 2 Dips (BBQ und Cheddar) serviert.**

*Tut ils burgers vegnan survi cun pommes frites ni pommes da truffels  
dultschs e duas sosas (BBQ e Cheddar-Cheese).*

Über Zutaten, Allergene und Intoleranzen in unseren  
Gerichten, informieren Sie unsere Mitarbeiter gerne.

*Sur ingredienzas, allergens ed intoleranzas en nossas  
spisas, informeschan vus nos conlurers bugen.*

Alle Preise inkl. MwSt

## Desserts

<b>Warmes Schokoladen-Fondant mit Vanilleglace</b> <i>Petta da tschugalata caulda cun in coc rare glatsch da vaniglia</i>	CHF <b>12.00</b>
<b>Panna Cotta mit Erdbeercoulis</b> <i>Panna cotta cun coulis da farbuns</i>	CHF <b>9.50</b>
<b>Hausgemachter Tiramisu</b> <i>Tiramisu dalla casa</i>	CHF <b>9.50</b>
<b>Kaiserschmarren mit Pflaumenkompott</b> <i>Bulzani cun cumpot da plogas</i>	CHF <b>13.00</b>
<b>Fruchtsalat mit Glace nach Wahl</b> <i>Salata da fretgs cun in glatsch tenor giavisch</i>	CHF <b>9.50</b>
<b>Affogato al caffè</b> Vanilleglace und Espresso <i>Affogato, glatsch da vaniglia cun espresso</i>	CHF <b>7.00</b>
<b>Nutella-Pizza</b>	CHF <b>22.00</b>
<b>Glace Auswahl</b> <i>Elecziun da glatsch</i>	<p>pro Kugel - <i>per rucla</i> CHF <b>3.50</b></p> <p>mit Rahm - <i>cun groma</i> CHF <b>1.50</b></p>

Über Zutaten, Allergene und Intoleranzen in unseren Gerichten, informieren Sie unsere Mitarbeiter gerne.

*Sur ingredienzas, allergens ed intoleranzas en nossas spisas, informeschan vus nos conluvrers bugen.*

Alle Preise inkl. MwSt



# Herkunftsdeklaration Fleisch

*Declaronza d'origin dalla carn*



**Rind:**  
Schweiz, Irland,  
Australien, Uruguay

Bov:  
Svizra, Italia, Irlanda,  
Australia, Uruguay



**Kalb:**  
Schweiz

Vadi:  
Svizra



**Schwein:**  
Schweiz, Italien

Piertg:  
Svizra, Italia



**Poulet:**  
EU

Pulaster:  
EU



**Thunfisch:**  
Asien

Ton:  
Asia



**Crevetten:**  
Asien

Crevettas:  
Asia



**Lachs:**  
EU

Salm:  
EU

**Das Fleisch kann mit Hormonen, Antibiotika und/oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.**

La carn sa vegnida esser fabricada cun hormons, antibiotica e/ni cun auters antimicrobics da promovaziun da prestaziun.

# Herkunftsdeklaration Brot

*Declaronza d'origin dil paun*

**Alle unsere Brot- und Backwaren stammen aus der Schweiz, mit Ausnahme derjenigen, die explizit anders gekennzeichnet sind.**

Tut nos pauns e pastizarias derivan dalla Svizra, dano ils quals ch'èin explicit indicai auter.



SPEISEKARTE  
CHEVRINA  
EN-IT



## Cordial beinvegni in Steak House Chevrina with Live-Grill!

We are very pleased to welcome you this evening.

Here at the Steak House, you can enjoy exquisite meat specialties, which we prepare on our unique Infierno charcoal grill from Grillworks. This free-standing Langelier grill, developed in the USA, was specifically designed for medium-sized restaurants as well as discerning hobby chefs.

With its innovative, modular design and precise X-System featuring chain-and-gear mechanics, it allows for accurate temperature control. This ensures that the selected piece of meat can be prepared exactly to your preference.

By using genuine, dried Disentis wood, the meat acquires a unique, authentic, and smoky aroma. The open flames and smoke not only contribute to the pure, natural flavor of the meat but also create a cozy and peaceful atmosphere.

We wish you an enjoyable and unforgettable evening here at Steak House Chevrina.

*Siamo molto lieti di darvi il benvenuto questa sera.*

*Qui allo Steak House potrete gustare raffinate specialità di carne, preparate sul nostro esclusivo grill a carbone Infierno di Grillworks. Questo barbecue Langelier indipendente, sviluppato negli Stati Uniti, è stato progettato appositamente per ristoranti di medie dimensioni e per chef amatoriali esigenti.*

*Grazie al suo design innovativo e modulare e al preciso sistema X con meccanismo a catena e ingranaggi, consente un controllo accurato della temperatura. Questo garantisce che il pezzo di carne scelto possa essere preparato esattamente secondo le vostre preferenze.*

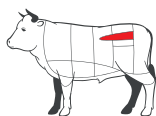
*L'uso di autentico legno essiccato di Disentis conferisce alla carne un aroma unico, autentico e affumicato. Le fiamme aperte e il fumo non solo esaltano il sapore puro e naturale della carne, ma creano anche un'atmosfera accogliente e rilassante.*

*Vi auguriamo una serata piacevole e indimenticabile qui allo Steak House Chevrina.*

In bien appetit!

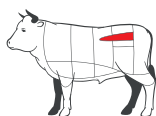
Quei giavischa a vus il team dil Steak House Chevrina

## Steak House Cuts and pieces



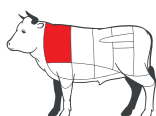
### Beef Tenderloin

The beef tenderloin is cut from the central part of the tenderloin and is one of the most expensive beef cuts due to its incredible tenderness. Properly prepared, the meat melts in your mouth, which is why it is so highly valued.



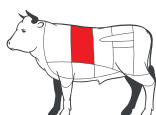
### Chateaubriand – a Superior Class Steak

Chateaubriand is essentially a particularly thick beef tenderloin steak and is one of the finest beef cuts. It stands out for its wonderfully tender and lean muscle.



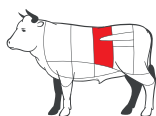
### Entrecôte

The entrecôte is one of the most well-known and popular beef cuts. Its incredibly tender meat and beautiful marbling characterize this French cut. The wonderfully juicy and flavorful steak is perfect for true beef lovers.



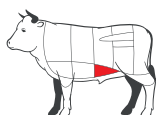
### Rib Eye Steak

The rib eye steak is the American alternative to the entrecôte and is cut from the rib section. Tender, fine-fibered muscle and pronounced marbling make this steak cut so popular. A rib eye offers intense beef flavor for true fans.



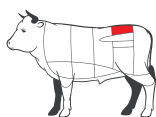
### T-Bone Steak

Anyone who loves the T-Bone will adore the Fiorentina steak. It combines the two most tender beef cuts: a part of roast beef and a large portion of tenderloin, separated by a bone that adds extra flavor.



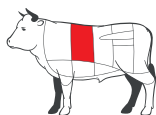
### Flank Steak

Less known in Switzerland but a staple of American BBQ, flank steak has a slightly firmer texture but wins hearts with its bold flavor.



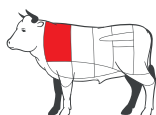
### Picanha

Picanha is truly something special. This cut is taken from the rump cap of the beef, which is also known for boiled beef. The key difference is that the fat cap remains on the picanha, protecting the meat from drying out. The result? The muscle meat stays super juicy and develops a unique flavor!



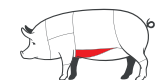
### Veal Entrecôte

The entrecôte is a popular cut of meat, usually associated with beef, but veal entrecôte is just as delicious, especially when cooked over an open flame.



### Beef Ribs

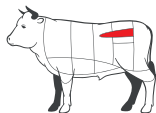
Not only pork ribs but also beef ribs are a barbecue classic, preferably prepared using the “low and slow” method. This technique makes the aromatic meat incredibly tender. Beef ribs have a thick layer of meat with a good amount of fat and come from the ribs located between the chest and the back.



### Baby Pork Ribs

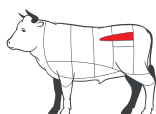
Baby ribs are the uppermost part of pork ribs, located at the transition to the back (the loin section).

## Steak House tagli e pezzi



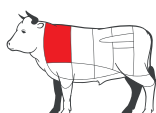
### Filetto di manzo

Il filetto di manzo viene tagliato dalla parte centrale del filetto di manzo ed è uno dei tagli più costosi della carne bovina, grazie alla sua incredibile tenerezza. Preparato correttamente, la carne si scioglie in bocca, ed è proprio per questo motivo così apprezzato.



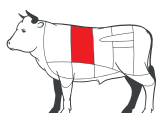
### Chateaubriand – una bistecca di classe superiore

Lo Chateaubriand è, in pratica, un filetto particolarmente spesso ed è uno dei tagli più pregiati del manzo. Si distingue per il muscolo tenerissimo e magro.



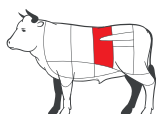
### Entrecôte

L'entrecôte è uno dei tagli di manzo più conosciuti e apprezzati. La carne incredibilmente tenera e la sua bella mazzatura caratterizzano questo taglio di origine francese. La bistecca succulenta e dal sapore intenso è perfetta per i veri amanti della carne di manzo.



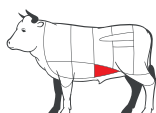
### Rib Eye Steak

La Rib Eye Steak è l'alternativa americana all'entrecôte e viene ricavata dall'alto costato. Il muscolo tenero e finemente fibroso, unito a una marcata mazzatura, rende questo taglio così popolare. Una Rib Eye offre un gusto di manzo intenso per veri appassionati.



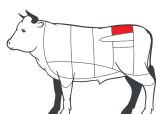
### Fiorentina

Chi ama il T-Bone adorerà la bistecca fiorentina. Combina i due tagli più teneri del manzo: una parte di roast beef e un grande pezzo di filetto, separati da un osso che aggiunge ulteriore aroma.



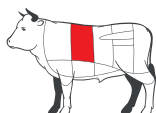
### Flank Steak

Meno conosciuto in Svizzera ma un classico del barbecue americano, il Flank Steak ha una consistenza leggermente più compatta ma conquista con il suo aroma intenso.



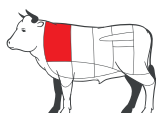
### Picanha

La Picanha è davvero qualcosa di speciale. Questo taglio è ricavato dalla fesa di manzo, che è conosciuta anche come bollito di manzo. La differenza importante è che il grasso di copertura rimane sulla picanha, proteggendo la carne dall'essiccazione. L'effetto? La carne del muscolo rimane super succosa e ha un sapore unico!



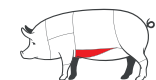
### Entrecôte di vitello

L'entrecôte è un taglio di carne popolare, solitamente associato al manzo, ma l'entrecôte di vitello è altrettanto deliziosa, soprattutto se cotta su fuoco vivo.



### Costine di manzo

Non solo le costine di maiale, ma anche le costine di manzo (beef ribs) sono un classico del barbecue, preparate preferibilmente con la tecnica "low and slow". Questo metodo rende la carne aromatica incredibilmente tenera. Le beef ribs hanno uno spesso strato di carne con una buona quantità di grasso e provengono dalle costole situate tra il petto e la schiena.



### Baby Ribs di maiale

Le Baby Ribs sono la parte superiore delle costole di maiale, al confine con la schiena (la zona del carré).

# STEAK HOUSE CHEVRINA

Spelta flour bread  
with nuts/olives

Pane alle noci/alle olive  
con farina di spelta

Our staff will be happy to inform you about ingredients,  
allergens and intolerances in our dishes.

*Il nostro staff sarà lieto di informarti su ingredienti,  
allergeni e intolleranze presenti nei nostri piatti.*

All prices incl. VAT.

## Salads / Starters - Insalate / antipasti

<b>Green salad variation</b> (italian, french, house dressing) <i>Insalate verdi miste (condimento italiano, francese, della casa)</i>	CHF 9.00
<b>Mixed house salad</b> (italian, french, house dressing) <i>Insalata mista della casa (condimento italiano, francese, della casa)</i>	CHF 12.50
<b>Ursus salad</b> zucchini, pomegranate, cheese cream and pumpnickel crisp <i>Insalata Ursus, zucchine, melograno, crema di formaggio e croccante di pumpnickel</i>	CHF 16.50
<b>Insalata Caprese Catrina</b> mozzarella di bufala Campana, cherry tomatoes, rocket and basil pesto <i>Insalata Caprese Catrina, mozzarella di bufala Campana, pomodorini, rucola e pesto di basilico</i>	CHF 21.00
<b>Lamb's lettuce</b> with eggs and bacon vinaigrette <i>Formentino con uova e vinaigrette di pancetta</i>	CHF 15.00
<b>Caesar Salad</b> with lettuce with Caesar dressing, bacon crackers, parmesan, croûtons <i>Caesar Salad con lattuga con condimento Caesar, cracker al bacon, parmigiano, crostini</i>	CHF 19.50
<b>with chicken breast strips</b> - con strisce di petto di pollo	CHF 29.50
<b>with prawn skewers</b> - con spiedino di gamberi	CHF 29.50
<b>Baked sheep's cheese</b> with cranberries, salad and toast <i>Formaggio di pecora al forno con mirilli rossi, insalata e toast</i>	CHF 19.50
<b>Goat's cheese wrapped in bacon</b> with salad bouquet and toast <i>Formaggio di capra avvolto nella pancetta con bouquet di insalata e toast</i>	CHF 19.50
<b>Argentinian Churrascos</b> with Salsa de Jalapenos <i>Churrasco argentino con salsa di Jalapenos</i>	CHF 19.50
<b>Argentinian Empanadas</b> <i>Empanadas argentine</i>	CHF 19.50

## Grilled cuts of meat - Tagli di carne alla griglia

<b>Beef Tenderloin</b> - <i>Filetto di manzo</i>	150gr	CHF <b>44.00</b>
	250gr	CHF <b>58.00</b>
<b>Beef Rib Eye Steak</b> - <i>Costata di manzo</i>	300gr	CHF <b>59.00</b>
	400gr	CHF <b>69.00</b>
<b>Beef Entrecôte</b> - <i>Entrecôte di manzo</i>	200gr	CHF <b>48.00</b>
	300gr	CHF <b>59.00</b>
<b>Beef Flank Steak</b> - <i>Bavetta di manzo</i>	250gr	CHF <b>36.00</b>
<b>Beef Picanha</b> - <i>Picanha di manzo</i>	250gr	CHF <b>34.00</b>
<b>Veal Entrecôte</b> - <i>Entrecôte di vitello</i>	200gr	CHF <b>48.00</b>
	300gr	CHF <b>59.00</b>

### For 2 people\* - Per 2 persone\*

<b>Chateaubriand</b> - prime beef fillet <i>Chateaubriand - filetto di manzo di prima scelta</i>	500gr	CHF <b>65.00</b> p.P.
<b>Porterhouse T-Bone</b> - the best of both, sirloin & fillet <i>Fiorentina - il meglio di entrambi, filetto e controfiletto</i>	800gr	CHF <b>69.00</b> p.P.
<b>Veal Entrecôte</b> - tender and juicy first quality <i>Entrecôte di vitello - tenere e succose di prima qualità</i>	600gr	CHF <b>59.00</b> p.P.

\*preparation time min. 40 min

\*tempo di preparazione min. 40 min.



All of the grilled cuts listed above can be combined with a shrimp skewer

*Tutti i tagli alla griglia elencati sopra possono essere combinati con uno spiedino di gamberi*

CHF **10.00**

### Ribs - Costine

<b>Beef BBQ Ribs</b> <i>Costine di manzo al barbecue</i>	500gr	CHF <b>39.00</b>
<b>Pork Baby Ribs</b> <i>Costine di maiale baby</i>	400gr	CHF <b>32.00</b>

## Side dishes - Contorni

### House salad

*Insalata della casa*

### Rosemary potatoes

*Patate al rosmarino*

### French fries

*Patate fritte*

### Sweet potato fries

*Patate dolci fritte*

### Creamed spinach

*Crema di spinaci*

### Grilled vegetables

*Verdure grigliate*

### Risotto milanese

*Risotto alla milanese*

## Sauces - Salse

### Pepper sauce

*Salsa al pepe*

### Smoked BBQ sauce

*Salsa BBQ affumicata*

### Chimichurri

*Chimichurri*

### Café de Paris butter

*Burro Café de Paris*

### Port wine gravy

*Salsa al vino di Porto*

### Onion sauce

*Salsa di cipolle*

**Includes 1 side dish and 1 sauce per person.**

**Each additional side dish CHF 7.00**

**Each additional sauce CHF 4.00**

*Incluso 1 contorno e 1 salsa a persona.*

*Ogni contorno aggiuntivo CHF 7.00*

*Ogni salsa aggiuntiva CHF 4.00*

## Chevrina BBQ

On selected evenings, a barbecue takes place in the Steak House from 18:00 onwards. It is best to make a reservation on site with our service staff. A rich salad and starter buffet awaits you. A varied selection of grilled meats, as well as side dishes and accompanying sauces. To finish, a wide selection of desserts.

*In alcune serate selezionate, a partire dalle 18:00 si svolge un barbecue nella Steak House. È meglio prenotare in loco con il nostro personale di servizio. Ti aspetta un ricco buffet di insalate e antipasti. Una variegata selezione di carni alla griglia, oltre a contorni e salse di accompagnamento. Per finire, un'ampia scelta di dessert.*

05 - 02 - 2025

12 - 02 - 2025

Date: 18 - 02 - 2025

26 - 02 - 2025

05 - 03 - 2025

Kids 6 y.

Gratis

Kids from 6 - 12 y.

CHF 28.00

Adults

CHF 69.00

Our staff will be happy to inform you about ingredients, allergens and intolerances in our dishes.

*Il nostro staff sarà lieto di informarti su ingredienti, allergeni e intolleranze presenti nei nostri piatti.*

All prices incl. VAT.



## Grilled burgers - Hamburger alla griglia

### Classic Burger

CHF 26.00

with brioche bun made with spelt flour, beef or vegetable patty, salad, tomato, cucumber, onion confit

*Hamburger classico - panino di brioche con farina di spelta, hamburger di manzo o vegetale, insalata, pomodoro, cetriolo, composta di cipolle*

### Cheeseburger

CHF 28.00

with brioche bun made with spelt flour, beef or vegetable patty, lettuce, tomato, cucumber, onion confit, alp cheese

*Cheeseburger - panino di brioche con farina di spelta, hamburger di manzo o vegetale, insalata, pomodoro, cetriolo, composta di cipolle, formaggio d'alpe*

### Grilled Chicken Burger

CHF 26.00

with brioche bun made with spelt flour, chicken breast, salad, tomato, cucumber and onion confit

*Grilled Chicken Burger - Panino di brioche con farina di spelta, petto di pollo, insalata, pomodori, cetrioli e cipolla confit*

### Pulled Pork Burger

CHF 31.00

with brioche bun made with spelt flour, pulled pork, salad, tomato, sauce smoked BBQ, crispy onion

*Pulled Pork Burger - panino di brioche con farina di spelta, insalata, pomodoro, salsa BBQ affumicata, cipolla croccante*

**The burgers are served with French fries or sweet potato fries and 2 sauces (BBQ and Cheddar).**

Gli hamburger sono servite con patate fritte o patate dolci fritte e 2 salse (BBQ e Cheddar).

Our staff will be happy to inform you about ingredients, allergens and intolerances in our dishes.

*Il nostro staff sarà lieto di informarti su ingredienti, allergeni e intolleranze presenti nei nostri piatti.*

All prices incl. VAT.

## Desserts

**Hot chocolate fondant with vanilla ice cream** CHF **12.00**  
*Fondente caldo al cioccolato con gelato alla vaniglia*

**Panna cotta with strawberry coulis** CHF **9.50**  
*Panna cotta con coulis di fragole*

**Homemade tiramisu** CHF **9.50**  
*Tiramisù fatto in casa*

**Kaiserschmarren with plum compote** CHF **13.00**  
*Kaiserschmarren con composta di prugne*

**Fruit salad with ice cream of your choice** CHF **9.50**  
*Macedonia di frutta con gelato a scelta*

**Affogato al caffè** CHF **7.00**  
Vanilla ice cream and espresso  
*Gelato alla vaniglia e caffè espresso*

**Nutella-Pizza** CHF **22.00**

**Ice cream selection** CHF **3.50**  
*Selezione di gelati*

each scoop - *per pallina* CHF **3.50**  
with cream - *con panna* CHF **1.50**

Our staff will be happy to inform you about ingredients, allergens and intolerances in our dishes.

*Il nostro staff sarà lieto di informarti su ingredienti, allergeni e intolleranze presenti nei nostri piatti.*

All prices incl. VAT.

# Declaration of origin: meat

Dichiarazione di origine: carne



**Beef:**  
Switzerland, Ireland,  
Australia, Uruguay

Manzo:  
Svizzera, Irlanda, Australia,  
Uruguay



**Veal:**  
Switzerland

Vitello:  
Svizzera



**Pig:**  
Switzerland, Italy

Maiale:  
Svizzera, Italia



**Chicken:**  
EU

Pollo:  
EU



**Tuna:**  
Asia

Tonno:  
Asia



**Prawns:**  
Asia

Gamberi:  
Asia



**Salmon:**  
EU

Salmone:  
EU

**The meat may have been produced with hormones, antibiotics and/or other antimicrobial growth promoters.**

La carne potrebbe essere stata prodotta con ormoni, antibiotici e/o altri promotori della crescita antimicrobici.

# Declaration of origin: bread

Dichiarazione di origine: pane

**All of our bread and baked goods come from Switzerland, except those that are explicitly labeled differently.**

Tutto il nostro pane e i nostri prodotti da forno provengono dalla Svizzera, ad eccezione di quelli che sono esplicitamente etichettati diversamente.