

## "Geri's-Burger" aus Swiss-Prim-Rind

"Hamburger"	mit Huussauce, Gurken und Tomaten			11
		double	19	triple 27
"Cheeseburger"	mit Huussauce, Gurken und Tomaten			12
		double	20	triple 28
"Route 66"	mit BBQ-Sauce, Zwiebeln, Gurken, Speck und Tomate			12
		double	20	triple 28
Poulet-Burger "la Ranchera"	mit Honig-Maissauce, Tomate, Avocado und Zwiebeln			12
		double	20	triple 28
	mit Pommes frites oder kleiner Blattsalat ein Zuschlag von			5
Portion Pommes frites				8

## Flammkuchen

Strassburg	-Creme, Speck, Zwiebeln			18
Napoli	-Creme, scharfe Salami, Tomaten, Zwiebeln, Mozzarella			20
Barcelona	-Creme, Zwiebeln, Zucchetti und Jamón serrano			20
Nizza	-Creme, Zwiebeln, Oliven, Tomaten, Thunfisch			20
Lisabon	-Creme, Zwiebeln, Knoblauch Zucchetti, Peperoni, Krevetten			26

## Reservation für Fleisch vom heissem Stein ein Tag im voraus

• Rinds-Entrecôte	CH	36
• Rindsfilet	CH	40
• Lamm-Racks	AUS	32
• Pouletbrust	CH	23

dazu servieren wir Ihnen 2 verschiedene Saucen und eine Beilagen nach Wahl  
Pommes frites, Röstikroketten, frisches Saisongemüse oder bunter Blattssalat.

Ein reiner Natur-Granitstein. Diese Qualität gibt Ihnen die Sicherheit, dass es nicht raucht und spritzt, wenn das Bratgut auf dem 350 Grad heissen Stein gebraten wird.

So funktioniert es: Das Grillgut ohne Fettstoffe auf den Granitstein legen. Alle 5 bis 10 Sekunden mit dem Messer unter dem Grillgut durchstreifen und mit Hilfe einer Gabel das Grillgutdrehen, damit die Poren schliessen und kein Saft austreten kann. Den Vorgang so lang wiederholen, bis die Grillade den gewünschten Bratprozess erreicht hat, blutig, rosé oder durchgebraten.

Empfehlung: Das Fleisch kann auch portionenweise auf dem Stein gegrillt werden.

Nie Kräuterbutter oder andere Fettstoffe auf den Stein geben!

## Dessert

Mövenpick-Becher nach Wahl aus der Tiefkühlbox beim Eingang 4  
(Vanille, Espresso, Walnuss, Schokolade und noch viele mehr)

## Fleischdeklaration:

Poulet: Schweiz/ Brasilien	Kalb: Schweiz	Schwein: Schweiz
Lamm: Australien	Rind: Schweiz / Uruguay	Pferd: Schweiz
Wurstwaren:	Schweiz / Spanien / Italien	

## Tapas oder Pinchos

Bitte schauen Sie in unsere Vitrine an der Bar, wir haben für Sie wieder leckere und frisch zubereitete Tapas für 4 Franken pro Stück

## Salate

Wir servieren Ihnen einen bunten Blattsalat in der Salatschüssel mit hausgemachter French-Dressing	Fr.
oder verlangen Sie Balsamico-Essig und feines Olivenöl	
• garniert mit frischen Früchten	10
• mit gebratenem Speck und Croutons	13
• mit frittierten Pouletflügeli und Dipp-Sauce	21
• mit Zanderknusperli und Dipp-Sauce	21
Wurst-Käsesalat mit Zwiebeln, Tomaten, Gurken und Essiggurken	17

## Tatar vom Rind

Wir servieren Ihnen unser Swiss-Prim-Tatar mit Toast, Butter und Salatbouquet		
• "Klassik"	klein 17	gross 30
• "Indien" (Curry, Chili, und Früchte)	klein 18	gross 32
• "Frankreich" (Tomaten, Kräuter, Cognac)	klein 18	gross 32
• "Italien" (getrocknete Tomaten, Pesto, Grappa)	klein 18	gross 32
• "Spanien" (Oliven, Brandy, Manchego-Käse)	klein 18	gross 32
• "England" (Orange, Ingwer, Honig, Whisky)	klein 18	gross 32

## Spanische Spezialitäten

### kalt

Plato de Jamón serrano reserva ( spanischer Rohschinken)	28
Plato de Chorizo Ibérico (spanische Salami)	24
Plato de Queso Manchego (spanischer Schafskäse)	24
Plato Mixto / gemischter Teller (Jamón, Chorizo, Queso)	26
Patatas-Chips con Aceite de Oliva/ Kartoffel-Chips mit Olivenöl	150gr 7

### warm

Pan con Tomate / warmes Tomatenbrot	6
Bocadillo de Jamón serrano / Rohschinkensandwich mit Tomaten	10
Bocadillo de Chorizo / Sandwich mit spanischer Salami , Knoblauch und Tomaten	9
Camarones al Ajillo / Krevetten im Knoblauchöl serviert mit Brot	20
Calamares fritos /frittiert Tintenfischringe mit Dipp-sauce	13

## Currywurst

kleine Portion mit Brot	9
grosse Portion mit Brot	15
mit Pommes frites ein Zuschlag von	5