

Starters

Tender Salad 9.90

Saisonale Blattsalate, Ruccola, Tomaten, rote Peperoni, Mais, Radiesli, Karotten, Gurke und Champignons

Wählen Sie Ihr Dressing:

Mango-Chilli mit leichter Süsse und feiner Schärfe

American lieblich, cremig, mit Estragon verfeinert | **French** pikant, mit einem Hauch Knoblauch | **Italian** würzig, mit Kräutern und etwas Balsamico-Essig

Tender Coleslaw 6.90

Hausgemachter, frischer Weisskohlsalat mit Rübli, Gurke und feinem Remouladendip

Caesar Salad 14.90

Lattich-, Eisberg- und Ruccolasalat mit Knoblauchcroûtons, angemacht mit French Dressing und Grana Padano

Tomaten-Caprese 16.90

Sonnengereifte Tomaten mit Basilikumpesto, Büffelmozzarella und frischem Basilikum

Beefsteak Tatar 23.90 / Hauptgericht 34.90

Feines Tatar traditionell angemacht mit Toastbrot, Butter, feinen Zwiebelringen und würzigen Sprossen

Mangolian Caesar 14.90

Lattich-, Eisberg-, Ruccolasalat und frischer Koriander mit Knoblauchcroustons, angemacht mit Mango-Chilli Dressing

Carpaccio 22.90

Hauchdünne Scheiben vom Rind mit Pesto, Knoblauchbrot und Grana Padano



Vegetarian

Beyond Meat Burger 28.90

Grillierter pflanzlich basierter Burger (100%) im Sesambun mit Tomatenscheiben, Lollo bionda und feiner Burgersauce mit goldgelben Pommes oder Tender Sweet Fries +1.50

Veggie Trio 25.90

Grosser Tender Salat mit Tomaten, Champignons, Mais mit Dressing nach Wahl, ofenfrischem Knoblauchbrot, Baked Potato mit Sour Cream und Schnittlauch

Pasta & Mozzarella Bowl 25.90

Cremiger Mozzarella di Buffalo auf knackigem Salat, mediterranem Nudelsalat mit Tomaten, Kräutern, feinem Pesto und Pinienkernen

Penne Siciliana 23.90

Feine Penne mit aromatischem Tomaten-Kräuterpesto, Ruccola und Grana Padano

TENDER & LOINS



Swiss Filet 200 g

Das beste Stück des Filets, hoch und dick geschnitten, aussen kross und innen zartrosa

200 g 58.90 | inklusive knackigem Tender Salad, Baked Potato mit Sour Cream und ofenfrischem Knoblauchbrot

Swiss Flat-Iron 180 g

Aus der Schulterregion geschnitten. Die feine Marmorierung verleiht den kräftigen und saftigen Geschmack.

180 g 39.90 | inklusive knackigem Tender Salad, Baked Potato mit Sour Cream und ofenfrischem Knoblauchbrot

Entrecôte 180 g

Das Entrecôte vom ausgewählten jungen Rind mit kleinem Fettrand für die Saftigkeit, kernig und zart

180 g 41.90 | inklusive knackigem Tender Salad, Baked Potato mit Sour Cream und ofenfrischem Knoblauchbrot



Swiss Rib-Eye 300 g

Bestes aus dem Zwischenrippenstück, gut marmoriert mit kleinem Fettsäure, saftig und zart von schweizer Rindern

300 g 52.40 | inklusive knackigem Tender Salad, Baked Potato mit Sour Cream und ofenfrischem Knoblauchbrot

Swiss Côte du Boeuf **DRY AGED ca. 450 g**

«Dry Aged Beef», ausgesuchtes Swiss Gourmet Beef wird 6 bis 8 Wochen am Knochen gereift und entwickelt dabei sein unvergleichliches Aroma. Ein unvergessliches kulinarisches Erlebnis.

450 g 69.90 | inklusive knackigem Tender Salad, Baked Potato mit Sour Cream und ofenfrischem Knoblauchbrot



Tender Menues

Surf & Turf 36.90

Gebratener Crevettenspiess 100g auf grilliertem Flatironsteak 180g mit Kräuterbutter, Blattspinat und Knoblauchbrot

Mangolian Beef Salad 28.90

Krosse Rindfleischstreifen und Knoblauchcroutons mit Lattich-, Eisberg-, Ruccolasalat und frischem Koriander, angemacht mit homemade Mango-Chilli Dressing

Turkey Caesar Salad 27.90

Zarte Trute, 160 g und Knoblauchcroûtons mit Lattich-, Eisberg- und Ruccolasalat mit French Dressing und Grana Padano angemacht

BBQ-Ribs 35.90

Saftige Spare Ribs 350 g, mit einer rauchigen BBQ-Marinade, Pommes Frites und Tender Coleslaw

Trutenbrust 27.90

160 g, saftig grilliert, dazu Tender Potato mit Sour Cream, frischer Coleslaw und Tenderbrot

Lachsfilet 36.90

feinwürziger Blattspinat, cremiges Kartoffelgratin und Zitrone



200 g reines Tender Beef im Sesam Bun, serviert mit Tender Fries oder Tender Sweet Fries + 1.50

Classic 25.90

mit feiner Burgersauce und knackigem Salat

Cheese 26.90

mit feiner Burgersauce, Tomatenscheiben, knackigem Salat und feinstem Käse überbacken

Jalapeno 26.90

Spicy und herzhaft durch die mexikanische Jalapeno-Schote, frischem Koriander, Tomatensalsa und knackigem Salat

Pulled Beef 28.30

Saftiges Pulled Beef im Sesambun mit knackigem Lattich, angemacht mit unserer rauchigen Smokey BBQ Sauce

Beyond Meat Burger 28.90

Grillierter pflanzlich basierter Burger (100%) im Sesambun mit Tomatenscheiben, Lollo bionda und feiner Burgersauce mit goldgelben Pommes oder Tender Sweet Fries +1.50



Alle Burger auch mit
DOUBLE BEEF + 9.90 CHF +
DOUBLE CHEESE + 1.50 CHF

Sidekicks

Tender Brot ofenfrisches Knoblauchbrot 2.80

Tender Potato 6.20 Frisch aus dem Ofen, serviert mit Sour Cream

Tender Fries 6.20 Pommes | **Tender Sweet Fries** 7.70 Süsskartoffelpommes

Kartoffelgratin 5.80 | **Basmatireis** 4.40

Blattspinat 5.80 feinwürzig, mit Zwiebeln & Rahm

Green Pepper Sauce 4.50 Würzig, mit vielen grünen Pfefferkörnern

Kräuterbutter | **Barbecue Steak Sauce** je 1.50/zum Steak gratis