

SAISON SPEZIALITÄTEN

Kartoffel - Selleriesuppe
Speck, Majoran und Gruyère - Chip 15

Rocklobster
Papayasalat und Trüffelvinaigrette 32

Bodensee Zander
Pommery - Senfsauce, Lauchgemüse und Mousseline Kartoffeln 43

Ladies Shrimps
Black Tiger Crevetten, Zitronengras und Rucolarisotto 44

Lammcarré Provençale
Kräuter, gebratenes Gemüse und Kartoffelgratin 46

KULINARISCHE KLASSIKER

Kalbskopf
„en tortue“ mit Vinaigrette und Schnittlauchkartoffeln
Vorspeise 25 | Hauptgang 39

Kalbsmilken
Blätterteigkissen mit Kalbsmilken, Champignons und grünem Spargel
Vorspeise 28 | Hauptgang 42

Fleischherkunft

Prime Kalb- und Rindfleisch | Schweiz
Rinds Filet | Angus Beef Australien
Rinds Entrecôte | Angus Beef USA
Schweinefleisch und Wurstwaren | Schweiz und EU
Lamm | Neuseeland
Foie Gras | Frankreich

Foie Gras sowie australisches und amerikanisches Rindfleisch können
mit Antibiotika und / oder anderen Leistungsförderern erzeugt worden sein

VORSPEISEN

Consommé double
mit Mark und Sherry 14

Zitronengrassuppe
mit Curry und Black Tiger Crevetten 19

Cherrytomaten Salat
an Trüffelvinaigrette 18

Avocadofächer
mit Tomatenvinaigrette und Salatbouquet 17

Lachs aus dem Loch Fyne
mariniert, serviert mit Dillsenfauce 22

Rinds - Carpaccio
mit Trüffel, Rucola und gehobeltem Parmesan 25

Foie Gras sauté
auf Spinatsalat an Portweinjus 34

Terrine de Foie Gras Maison
mit Apfel - Feigensalat 32

Das famose Steinburg Rinds - Tatar
Handgeschnitten vom Rindsfilet, verfeinert mit Calvados 35

Marktfrischer Blattsalat
mit unserer French- oder Hausdressing 14

Steinburg Carrousel
Marinierter Lachs, Foie Gras Terrine,
Entenleber - Marbré, Scampi au poivre
Vorspeise 39 | Hauptgang 49

HAUSGEMACHTE PASTA

Steinburg - Ravioli mit Fleischfüllung
Hauchdünn, an Schnittlauchbutter
Vorspeise 22 | Hauptgang 32

Steinburg - Ravioli mit Trüffel
Hauchdünn, mit Ricotta - Mascarpone Füllung
Vorspeise 31 | Hauptgang 41

STEINBURG CLASSICS

Eglifilets

gebacken, dazu Mayonnaise oder Tartarsauce und Salzkartoffeln 44

Tuna Burger

Tuna Hacktätschli auf Avocado - Tomatensalat 45

Scampi „Danieli“

mit Café de Paris überbacken, Blattspinat und Basmati - Reis 65

Züri Gschnätzletes

Geschnetzelt Kalbfleisch mit frischen Champignons an Rahmsauce, Butterrösti 45

Spezial Siedfleisch, 200 g

auf Wunsch auch grösser, vom Hohrücken mit Mark, Salzkartoffeln und Garnitur 44

Cordon Bleu

vom Kalb, mit Bauernschinken und Gruyère gefüllt, Taglierini à la crème 48

Kalbsbacken

in Barolo geschmort, Kartoffelstock mit Trüffel 47

Steinburg Wienerschnitzel

Paniertes Kalbskotelett mit Gurkensalat und Pommes Allumettes 52

Dani's Kalbskotelett ca. 350 g

auf Wunsch auch grösser, dazu Saisongemüse und Pappardelle mit Brösmeli 57

Rindsfilet „Rossini“

mit Foie Gras und Trüffel, serviert mit Blattspinat und Parmesanrisotto 65

GROSSES PIÈCES

Für zwei gemeinsame Geniesser
Serviert mit Beilagen nach Wahl

Loup de mer ca. 900 g

mit Kräutern und Gemüsen geschmort 120

Kalbskotelett ca. 650 g

vom Schönenberger Kalb
mit Salbeibutter im Ofen gebraten 110

Tomahawk Ribeye Steak ca. 800 g

Heritage Angus Beef, Kanada. Hormonfrei und Bio - zertifiziert
Serviert mit Chili - Kräuteröl und Café de Paris 150

FROMAGE

Rohmilchkäse

von der Chäserei Jumi aus dem Ämmital 17

Trüffelbrie

mit Mascarpone - Trüffelüllung, dazu Dattel - Feigenbrot 19

DESSERT

Pot de crème brûlée

Pochierte Vanillecrème mit dünner Caramelkruste 14

Ananas flambée

mit Rum flambiert, dazu Kokosglace 16

Schokoladenkuchen

frisch aus dem Ofen mit Crème Gruyère und Sauerkirschen 18
Zubereitungszeit ca. 15 Minuten

Tarte tatin

Caramelisierte Apfeltarte mit Sauerrahmglace 18
Zubereitungszeit ca. 15 Minuten

Mousse au Chocolat

Weiss und dunkel mit Mango, Himbeeren und Crème Gruyère 16

Havana Ice - Café

Hauspezialität mit Havana Añejo Rum und Schlagrahm 15

Hausgemachte Glace und Sorbets

Glace: Vanille, Schokolade, Kokos, Sauerrahm, Mocca
Sorbets: Mandarin, Ananas, Zitrone, Mango, Birne, Himbeer
pro Kugel 5

Steinburg Absolut Sorbets

Mandarinen mit Absolut Mandrin Vodka
Himbeer mit Absolut Raspberri Vodka
Zitronen mit Absolut Citron Vodka
Mango mit Absolut Mango Vodka
Birnen mit Absolut Pears Vodka

16