



## Herzlich willkommen im 800° Premium Steakhouse

Bei uns geniessen Sie Ihr Lieblingsstück, zubereitet wie in den besten Steakhäusern Amerikas. Dafür steht unser Küchenchef Cyril Wadel und der eigens importierte 800° Grill aus den USA. Auf diesem wird Ihr Steak bei Temperaturen über 350 Grad Celsius grilliert. Die hohe Hitze ermöglicht ein einmalig schmackhaftes Erlebnis. Das Fleisch ist zart und zergeht somit auf Ihrer Zunge.

Unser Küchenteam um Cyril bereitet Ihre Wahl gerne nach Ihren Wünschen zu. Folgende Garstufen stehen dabei zur Auswahl:

**Garstufen:**

blue rare	30° C
rare	40° C
medium rare	50° C
medium	55° C
medium well	65° C
well done	70° C

## **SALADS & APPETIZER**

---

*Vorspeise / Hauptgang*

<b>800°-Champignons-Kokos-Chili-Suppe</b> leicht pikant	8
<b>Tomatensalat mit Büffelmozzarella</b>	14
<b>Caesar Salat</b> Knackiger Lattich mit einem klassischen Caesar-Dressing und Croûtons, gehobelter Grana Padano und Speckchips	12 / 18
<b>Chicken Caesar Salat</b> mit Cajun-Pouletstreifen, knackigem Lattich mit einem klassischen Caesar-Dressing und Croûtons, gehobeltem Grana Padano und Speckchips	19 / 36
<b>800° Sommer-Rindsfilet-Tatar</b> Mariniert mit Olivenöl, Salz, Pfeffer Cornichons, Kapern, Zwiebeln und Dijon-Senf	19 / 37
<b>Gegrillte Entenleber-Medaillons</b> Salatbouquet, Schalotten-Confit und Balsamico-Pfeffer-Sorbet	23
<b>Bacon-Shrimps</b> Riesenkrevetten im Speckmantel mit 800°-Spezialsauce	19



## MEAT CUT SPECIALTIES TO SHARE

---

Geniessen Sie eine Fleischplatte für 2 Personen. Wir bereiten alle Fleischstücke frisch für Sie zu; rechnen Sie mit einer Zubereitungszeit von 25 Minuten.

**Best Cut Plate (800g)** 160  
Filet, Rib Eye, Flat Iron und Entrecôte vom Wolowina-Beef wie auch Bison in zwei Gängen serviert.  
zwei Saucen nach Wahl  
800°-Fries, Spinat und Maiskolben

**Best Cut Menu (800g)** 196  
Kleiner Caesar Salat  
\*\*\*  
Best Cut Plate  
Filet, Rib Eye, Flat Iron und Entrecôte vom Wolowina-Beef wie auch Bison in zwei Gängen serviert.  
zwei Saucen nach Wahl  
800°-Fries, Spinat und Maiskolben  
\*\*\*  
Dessert Surprise

**Chateaubriand (500g)** 123  
Chateaubriand ist ein doppeltes Steak des Rindsfilets.  
Der Name geht auf den französischen Schriftsteller und Politiker  
François-René de Chateaubriand (1768–1848) zurück.  
Serviert wird unser Chateaubriand mit Streichholzkartoffeln und Sauce Béarnaise

**Wolowina Tomahawk (ca. 1000g)** 169  
Das Tomahawk Steak ist ein besonderer Cut aus dem vorderen Rücken des Rindes.  
Das Tomahawk enthält den gesamten Rippenbogen und lässt die ursprüngliche  
Grösse des Tieres erahnen. Die Dicke der Knochen bestimmt auch die Dicke des Steaks.  
Wir servieren das Wolowina Tomahawk mit 800°-Fries und zwei Saucen nach Wahl.

## MEAT CUT SPECIALTIES FOR ONE

---

**Die 800° - Trilogie (ca. 300g)** 75  
Möchten sie unsere drei Lieblingsstücke degustieren?  
Bei der Trilogie servieren wir Ihnen 100g vom Wolowina Filet,  
vom Bison Entrecote und vom Premium Filet.



## 800° MEAT SPECIALITIES

---

### SWISS BEEF

---

Unsere Metzger beliefern uns mit Fleisch von Tieren, die ausschliesslich auf Schweizer Bauernhöfen aufgezogen wurden. Eine artgerechte Haltung und natürliche Fütterung ist garantiert.

**Premium Rindsfilet (100g)** 25  
pro zusätzliche 100g + 23

Das Rindsfilet hat die „feinste“ Muskelfaserstruktur aller Teilstücke des Tieres. Es stammt von etwa eineinhalb Jahre alten Tiere. Dieses Schweizer Filet 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 (300g)** 39  
pro zusätzliche 100g + 13

Das Rib Eye, in der Schweiz auch als Hohrücken bekannt, ist das Zwischenstück zwischen dem Entrecôte und dem Hals. Das Rib Eye hat eine gröbere Muskelfaserstruktur als das Filet. Es ist mit intramuskulärem Fett durchzogen. Dies macht es besonders saftig, zart und schmackhaft.

**Premium Rindsfiletwürfel am Spiess (150g)** 31  
Darf es auch mal Filet am Spiess sein?  
Das überzeugt nämlich mit Geschmack, Biss und Preis!

**Flat Iron Steak** 200g 29  
400g 54

Dieses spezielle Stück Fleisch ist von der Struktur grobfaserig und hat aus diesem Grund einen etwas festeren Biss. Das Flat Iron wird aus der Schulter geschnitten und ist schön marmoriert. Für diesen Special Cut entfernt man die innenliegende, waagrecht verlaufende Sehne. Dadurch erhält man Fleischstücke, die einem alten Bügeleisen ähnlichsehen. Daher stammt auch der Name Flat Iron.

### 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 Rib-Eye (200g)** 64  
Pro zusätzliche 100g +32

Unser LUMA Beef Rib-Eye wird für 56 Tage mit Edelschimmel gereift. Ein sensationell zarter Cut mit einer groben Muskelstruktur. Mit diesem Stück könnt ihr ein perfektes LUMA Geschmackserlebnis geniessen.



## OVERSEAS BEEF

---

### 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.

**Australian Wagyu Rumpsteak (200g)** 48  
pro zusätzliche 100g + 24

**US Wagyu Nebraska Rib-Eye (200g)** 78  
pro zusätzliche 100g + 39

### BISON

Bisonfleisch hat die Eigenschaften von gutem Rindfleisch, schmeckt etwas intensiver jedoch 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.

**US Bison Entrecôte (200g)** 58  
pro zusätzliche 100g + 29

## EUROPEAN BEEF

---

### WOLOWINA

Das Fleisch der Wolowina Rinder, auch Wolow genannt, ist sehr saftig, wunderschön marmoriert und im Geschmack dem Wagyu sehr ähnlich.

**Wolowina Rib Steak (500g)** 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 (100g)** 18  
pro zusätzliche 100g + 18

### Spanish "Old Cow"

Die Old Cows gehören den iberischen Rassen Rubia Gallega, Retinta und Asturiana de los Valles an, wo sie das ganze Leben auf saftigen Weiden in Galizien verbringen. Das Fleisch ist unglaublich marmoriert und hat einen intensiven Rindfleischgeschmack.

**Spanish Old Cow Double Entrecote (300g)** 99  
pro zusätzliche 100g + 33



## BURGER

---

Unsere Burger servieren wir Ihnen in einem Laugen-Bun mit Speck, Zwiebeln, 800° Cocktail-Sauce und mit Cheddar-Cheese überbacken. Dazu gibt's Pommes Frites

**800° Premium Burger (200g)** 34

**800° Wagyu Burger (150g)** 34

**800° Luma Burger (150g)** 44

Die Luma Dry Aging Company kombiniert langsame, traditionelle Reifung am Knochen und die Verfeinerung durch eine natürliche Edelschimmelreifung. Diese Veredelung macht das Fleisch noch zarter und verleiht ihm die unverkennbare nussige LUMA-Geschmacksnote.

**800° Vegi Burger** 34

## GEFLÜGEL

---

**Poulet-Suprême an Cajun (200g)** 26

Pouletbrust mariniert mit pikantem Cajun Gewürz

## FISCH

---

**Riesenkrevetten (2x 100g)** 32

Grillierte Riesenkrevetten

**Lachssteak (200g)** 25

Grilliertes Lachssteak

## SAUCEN

---

800° Café de Paris	3
Sauce Béarnaise	3
Pfeffersauce mit Cognac	3
Chimichurri	3
Kräuterbutter	3

## PIMP UP YOUR STEAK

---

Grillierte Entenleber	12
Grillierte Krevetten im Speckmantel	15
Zwiebel Kompott	4
Markknochen vom Rind	4

## SIDE ORDERS

---

Streichholzkartoffeln mit Salz oder Trüffel	7 / 9
800° Fries mit Salz oder Trüffel	7 / 9
Baked Potatoe mit Sauerrahm	7
Glasierter Maiskolben	8
Brokkoli mit Mandelstiften	8
Blattspinat	6
Alle unsere Gemüsebeilagen werden mit Knoblauchbutter zubereitet	
Sidesalad	7
Dressing nach Wahl: Wasabi, Balsamico, Ahorn oder Caesar-Dressing	
800° Tomatensalat mit Balsamico-Dressing und Zwiebel	6



## SWEETS

---

<b>800° Crème Catalana</b>	14
<b>Sorbet</b> (Zitrone oder Himbeer oder Orange-Prosecco oder Quitte oder Erdbeere)	12
<b>Limoncello und Zitronen Sorbet mit einer Haube Mascarpone Mousse</b>	12
<b>Schokoladenküchlein</b> mit flüssigem Kern und Hanfglace (15 Minuten Zubereitungszeit)	12
<b>Hausgemachter Spekulatius Cheesecake</b> mit Himbeersauce	9



The logo for 800° Premium Steakhouse, featuring the text "800°" in a large, white, sans-serif font on a dark red square background.

Premium Steakhouse

## **Deklaration:**

Rind - Schweiz

Wolowina Beef - Polen

Wagyu Rumpsteak\* - Australien

Wagyu Nebraska\* - USA

Old Cow Galizien - Spanien

Bison – USA\*

*\*Unser Bison und Wagyu ist frei von Antibiotika und Hormonen.*

Geflügel - Frankreich

Krevetten - Vietnam (Zucht)

Lachs – Norwegen (Zucht)

## **Gewichtsangaben**

Die Gewichtsangaben beziehen sich jeweils auf das Rohgewicht vor dem Grillieren. Je nach Garstufe kommt es zu einem Gewichtsverlust von 10% bis 15%.

## **Allergien**

Bitte wenden Sie sich an unser Servicepersonal, sollten Sie an Allergien oder Intoleranzen leiden.

