



Bankettkarte

Herzlich Willkommen im 800° Premium Steakhouse

Ihr Steak wird in einem eigens aus den USA eingeführten Grill nach der 800°-Methode mit Temperaturen über 350 Grad Celsius grilliert. Die hohe Hitze ergibt dabei ein einmaliges, schmackhaftes Erlebnis. Das Fleisch ist super zart und zergeht auf Ihrer Zunge. Geniessen Sie Ihr Stück Fleisch, zubereitet wie in den besten Steakhäusern Amerikas.

Garstufen:

blue rare	30° C
rare (blutig)	40° C
medium rare	50° C
medium	55° C
medium well	65° C
well done (durch)	70° C

Alle nachfolgenden Gewichtsangaben beziehen sich auf das Rohgewicht vor dem Grillieren. Je nach Garstufe gibt es einen Gewichtsverlust von 10% bis 15%.





Apéro und Häppchen

Die Preise verstehen sich pro Person und pro Stück.

Salzige Snacks:

Wasabi Erdnüsse	2.00
800° Nussmischung	2.00
Focaccia mit Olivenöl	4.00
Marinierte Oliven	3.00
Parmesan Möckli	2.00
Rohschinken	4.00

Kalte Häppchen:

Wrap Caesar	3.00
Wrap Chicken Caesar	4.00
Wrap Crevetten-Cocktail	5.00
Crostini mit 800° Graved Lachs	4.00
Crostini mit Roastbeef	4.00
Crostini Bruschetta	3.00
Crostini Lachstatar	4.00
Crostini Rindstatar	5.00
Mini Club Sandwich (Vegi)	3.00
Mini Club Sandwich (Lachs Rilette)	4.00
Mini Club Sandwich (Rind)	

Warme Häppchen:

Maiskolben Scheiben	3.00
Mini 800° Hamburger	6.00
Entrecôte Würfel mit Chimichuri	6.00

Süsse Häppchen:

Brownie Würfel	2.00
Mini Crème Catalane	3.00
Saisonaler Frucht Spiess	2.00
Mini Panna Cotta	3.00
Mini Schoko Kuchen	3.00



Schaumweine / Champagner und Weissweine zum Apéro

Italien 7.5dl

Prosecco di Valdobbiadene DOCG Extra Dry Colmei 66.00
Jeio (Glera)

Frankreich

Champagne AOC Brut Prestige 110.00
Pierre Mignon (Pinot Meunier, Pinot Noir, Chardonnay)

Weissweine

Schweiz

Nordwestschweizer Kerner AOC 2017 60.00
Siebe Dupf (Kerner)

Italien

Roero Arneis DOCG 2017 52.00
Enrico Vaudano & Figli (Arneis)

Frankreich

Riesling AOC Bollenberg 2016 57.00
Valentin Zusslin (Riesling)

Deutschland

Grauer Burgunder Weiler Schlipf CS 2015 59.00
Weingut Schneider – Baden (Grauer Burgunder)

Erstellen Sie ihr eigenes Menü mit unserem „Baukasten“ System

Für individuelle Wünsche sind wir natürlich gerne für Sie da.

Salads & Appetizer

Saisonale Suppe mit Cappuccino	07.00
Tomatensalat mit Büffelmozzarella	14.00
Caesar Salat	12.00
Chicken Caesar Salat mit Cajun-Pouletstreifen	19.00
Gemischter Salat	09.00
800° Rindsfilet Tatar	19.00
Bacon-Shrimps	19.00
800° Crevetten Cocktail	19.00
Rinds Filet Tataki	25.00





Hauptgang

Premium Rindsfilet	200g	48.00
	plus	100g
		19.00

Dieses Schweizer Rindfleisch zeichnet sich durch eine kräftig rote Farbe und den typischen Rindfleischgeschmack aus. 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	39.00
	plus	100g
		13.00

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

Bison Entrecôte	200g	58.00
	plus	100g
		29.00

Bisonfleisch hat die Eigenschaften von gutem Rindfleisch, schmeckt etwas intensiver aber nicht nach Wild. Es ist dank den kurzen Fleischfasern sehr zart und enthält weniger Fett und Cholesterin als Rindfleisch.

800° BBQ Premium Cheese-Burger	200g	34.00
---------------------------------------	-------------	--------------

Hausgemachter Premium Rindfleisch-Burger mit AOP Gruyère überbacken im Laugen-Bun, Speck, Zwiebeln, 800° BBQ Sauce und Pommes Frites

Premium Rindsfilet Würfel am Spiess	150g	31.00
--	-------------	--------------

Mit Rindsfilet kann man eigentlich nicht viel falsch machen!

Bei unserem Spiess aus Premium Filet Würfeln, gibt es nur Vorteile, den Geschmack den Biss und das zu einem Superpreis.

Flat Iron Steak	200g	29.00
	oder	400g
		54.00

Das Flat Iron wird aus der Schulter geschnitten und ist schön marmoriert. Für diesen Special Cut entfernt man die innen liegende waagrecht verlaufende Sehne. Dadurch erhält man Fleischstücke, die einem alten Bügeleisen ähnlich sehen. Daher stammt auch der Name Flat Iron.

Wolowina

Das Fleisch der Wolowina Rinder, auch Wolow genannt, ist sehr saftig, wunderschön marmoriert und im Geschmack dem Wagyu sehr ähnlich. Hier stimmt einfach alles, besonders das Preis- / Leistungsverhältnis.

Wolowina Rib Steak	500g	74.00
---------------------------	-------------	--------------

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	200g	18.00
	plus	100g
		18.00

Poulet-Suprême an Cajun	200g	26.00
--------------------------------	-------------	--------------



Seafood

Riesenkrevetten, grilliert (2x100G)	200g	32.00
Lachssteak	200 g	25.00

800° Spezialität

Wagyu USA / Japan / Chile

Preis auf Anfrage

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.

Kobe Beef

Preis auf Anfrage

Das Fleisch der Rinder hat eine besonders mürbe Struktur und eine exzellente Marmorierung mit feinen Fettäderchen. Dieses Rindfleisch ist das am stärksten marmorierte Fleisch aller Rinderrassen. Außerdem hat das Fleisch den geringsten Anteil gesättigter Fettsäuren.

LUMA Beef Secret Cut

200g 40.00

Unser LUMA Beef Secret Cut wird für 14 Tage mit Edelschimmel gereift. Ein sensationell zarter Cut mit einer groben Muskelstruktur. Mit diesem Stück könnt ihr ein perfektes LUMA Geschmackserlebnis geniessen.

Woher kommt das Stück? Es kommt aus dem Rücken vom Rind. Der Rest ist geheim!

Beilagen

Pommes Allumettes oder 800° Fries (Natur oder Trüffel)	7.00/9.00
Baked Potatoe mit Sauerrahm	7.00
Brokkoli mit Mandelstiften	8.00
Sidesalad (Dressing nach Wahl: Wasabi, Balsamico oder Ahorn)	6.00
Blattspinat	8.00
Maiskolben glasiert	8.00
Freiburger Kartoffel-Gratin an Kirschwasser	8.00
Frisches Marktgemüse	8.00
Parmesan-Risotto	7.00
Butterspätzle	7.00
Variation von Gemüse zum teilen (Maiskolben, Broccoli und Spinat)	9.00

Saucen (alle Saucen sind hausgemacht) je 3.00

800° Café de Paris
Sauce Béarnaise
Pfeffersauce mit Cognac
Chimichurri

Alle Preise in Schweizer Franken und inkl. 7.7% MwSt.

Kräuterbutter
Champignonrahmsauce

Dessert

800° Fruchtsalat mariniert mit Vanille-Rum-Sirup	12.00
800° Crème Catalane	14.00
800° Saisonal Semifreddo Tiramisu	12.00
Schokoladenküchlein mit flüssigem Schokokern und Hanfglace	12.00
Hausgemachter Cheesecake	09.00
800° Brownie mit Vanille-Sauce	09.00
Hausgemachte Panna Cotta	12.00
Sorbetteller 800°	12.00

Passend zu einem leckeren Dessert:

Kracher Dessertwein (1dl)	11.00
Portwein (4cl)	09.00





Weinvorschläge

Weissweine

Schweiz 7.5dl

Nordwestschweizer Kerner AOC 2017 60.00
Siebe Dupf (Kerner)

Italien

Roero Arneis DOCG 2017 52.00
Enrico Vaudano & Figli (Arneis)

Frankreich

Riesling AOC Bollenberg 2016 57.00
Valentin Zusslin (Riesling)

Deutschland

Grauer Burgunder Weiler Schlipf CS 2015 59.00
Weingut Schneider – Baden (Grauer Burgunder)



Rotweine

Schweiz 7.5dl

Rosso del Ticino DOC Sottorocchia 2015 Tenuta San Giorgio (Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon)	62.00
Merlot del Ticino DOC Quattromani 2014 G. Brivio, A. Delea, F. Gialdi, C. Tamborini (Merlot)	119.00
Merlot Ticino DOC Sassi Grossi 2015 Gialdi Vini (Merlot)	115.00

Italien

Barbera d'Alba DOC 2016 Revello (Barbera)	59.00
Ad Astra IGT 2014 Fattoria Nittardi (Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Sangiovese)	65.00
Barolo DOCG 2013 , 92 Parker Punkte Azienda Agricola / Mauro Molino – La Morria (Nebbiolo)	89.00
Amarone Valpolicella Classico DOCG 2013 Luigi Righetti – Fumane (Corvina, Rondinella)	86.00
Langhe DOC Sito Moresco 2015 Angelo Gaja (Nebbiolo, Merlot, Cabernet Sauvignon)	99.00
Mille e una Notte IGT 2013 Donnafugata (Nero d'Avola)	109.00
Tignanello IGT 2014 Marchesi Antinori (Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc)	135.00

Österreich

Schwarz Rot 2015 Johann Schwarz (Zweigelt)	97.00
--	-------



Spanien

Rioja Egomei DOCA 2013	75.00
Finca Egomei, Alfaro– Rioja (Tempranillo)	
La Bestia DO 2014	82.00
Jumilla – Paganos (Monastrell)	
Seleccion Especial VdT 2014	69.00
Abadia Retuerta (Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Syrah)	
Ribera del Duero DO La Casa 2014	54.00
Bodegas Menade (Tempranillo)	

Argentinien

Puro Malbec 2017	65.00
Dieter Meier / Ojo de Agua (Malbec)	

USA

Abstract 2016	98.00
Orin Swift Cellars – Nappa Valley (Grenache, Petite Sirah, Syrah)	

Australien

The Boxer 2016	87.00
Mollydoker (Shiraz)	

Frankreich

Médoc AOC Cru Bourgeois 2011	85.00
Château Rollan de By (Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot)	
Gigondas AOC 2015	65.00
Mas des Restanques (Grenache, Syrah)	



Magnumflaschen Rotwein

Italien

Ad Astra IGT 2013 130.00
Fattoria Nittardi (Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Sangiovese)

Spanien

Seleccion Especial VdT 2014 135.00
Abadia Retuerta (Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Syrah)

Rioja Egomei DOCA 2014 140.00
Finca Egomei, Alfaro– Rioja (Tempranillo)

Doppelmagnum 280.00
Jeroboam (5 Liter) 460.00

Argentinien

Puro Malbec 2017 127.00
Dieter Meier / Ojo de Agua (Malbec)



Fleischdeklaration

Rind:

Wir verwenden nur qualitativ hochwertiges Fleisch aus der Schweiz. Unsere Metzger bieten uns Fleisch von Tieren, die artgerecht aufgezogen werden.

Bison* und Wagyu* : USA

Kobe Beef : Japan

Wolowina : Polen

Geflügel: Die Entenleber und das Poulet stammen aus Frankreich.

Krevetten:

Unsere Black-Tiger Krevetten stammen aus einer Zucht in Vietnam.

Lachs:

Unser Lachs stammt aus einer Zucht in Norwegen.

*** Unser Bison und Wagyu ist Antibiotika und Hormonen frei**



Stornierungsbedingungen

Bitte beachten Sie, dass die Reservation eines Banketts einen gegenseitigen Vertrag darstellt.

Die Stornierungsgebühren lauten wie folgt:
Es wird die zuletzt gemeldete Anzahl Teilnehmende verrechnet.

Bis 10 Tage vor dem Bankett	kostenlos
9 – 1 Tage vor dem Bankett	50% des vereinbarten Menüpreises mal die Personenanzahl
Am Anlasstag	100% des vereinbarten Menüpreises mal die Personenanzahl

