



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

Pimientos de Padron (ca. 150g)	6
Im Olivenöl sautiert und mit Salz und Pfeffer abgeschmeckt. 10% davon sind scharf. In Spanien werden sie für den Aperitif bestellt und der wo eine Scharfe Rauszieht, muss eine Runde zahlen.	
800° Brokkoli-Rahmsuppe	7
mit Sauerrahm-Cappuccino	
Tomatensalat mit Büffelmozzarella	14
Caesar Salat	12 / 18
Knackiger Lattich mit einem klassischen Caesar-Dressing und Croûtons, gehobelter Grana Padano und Speckchips	
Chicken Caesar Salat	19 / 36
mit Cajun-Pouletstreifen, knackigem Lattich mit einem klassischen Caesar-Dressing und Croûtons, gehobeltem Grana Padano und Speckchips	
Shrimps Caesar Salat	26 / 39
mit gebratenen Crevetten im Speck eingewickelt, knackigem Lattich, mit einem klassischen Caesar-Dressing und Croûtons, gehobeltem Grana Padano und Speckchips	
800° Rindsfilet-Tatar	19 / 37
Mariniert mit Cognac, Ketchup, Salz, Pfeffer Cornichons, Kapern, Zwiebeln und Dijon-Senf	
Gegrillte Entenleber-Medaillons	23
Salatbouquet, Schalotten-Confit und Balsamico-Pfeffer-Sorbet	
Bacon-Shrimps	19
Riesenkrevetten im Speckmantel mit 800°-Spezialsauce	



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.

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) 76

Möchten sie unsere drei Lieblingsstücke degustieren? Bei der Trilogie servieren wir Ihnen 100g vom AUS. Filet CC, vom Bison Entrecote und vom Premium Filet.

Dry Aged Hereford Beef Rib-Eye (250g) 63

Dank unseres vorteilhaften Klimas haben die irischen Landwirte eine lange Tradition in der Rindfleisch Produktion. Daher dürfen wir unsere Tiere aus einer der besten Herden der Welt auswählen. Nur erstklassige Schlachtkörper mit dem richtigen Gewicht, der richtigen Fettabdeckung und Mar-morierung werden von unseren Fleischermeistern in unserem Betrieb ausgewählt.

Das Luftgetrocknete Rindfleisch ist in vier Punkten einzigartig:

Wir verwenden ausschliesslich erstklassiges, grasgefüttertes irisches Rindfleisch.

Unser Rindfleisch wird von Fleischermeistern handverlesen.

Unser Ultratender Prozess garantiert Zartheit.

Für ein optimales Ergebnis wird unser Rindfleisch ungestört während der gesamten Trockenreifung in der Reifekammer aufbewahrt.

LUMA

Im Luma-Verfahren reift das Fleisch unter Einsatz eines natürlichen Edelschimmelpilzes bis zu 35 Tage am Knochen. Die Edelstücke entwickeln dabei ein unverkennbares Aroma, welches zu einem einzigartigen Geschmackserlebnis führt.

LUMA Pork Hals (250g) 36

LUMA Pork steht für einzigartiges, gesundes Schweizer Schweinefleisch. Die verwendeten Edelschweine werden mit natürlichen Produkten und mit grossen Mengen an Leinsamen gefüttert.



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 ähnlich sehen. Daher stammt auch der Name Flat Iron.

HSSB Rinds Secret Cut (200g) 32
Ein sensationeller Second Cut aus dem Rücken. Das Fleisch hat eine grobe Muskelstruktur und ist wunderbar saftig.



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 Filet – ist nicht nur eine Delikatesse, es ist auch eine aussergewöhnliche Erfahrung.

Chile Wagyu Filet CC BMS 8 +	100g	65
	150g	97
	200g	130
Australischer Wagyu Rumpsteak	200g	46
	300g	69

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
USA LUMA Beef Entrecote (200g)	74
Pro zusätzliche 100g	+37

Von LUMA Delikatessen exklusiv für uns veredelt: Das Beef Entrecote wurde für 100 Tage mit Edelschimmel gereift. Ein sensationell zarter Cut und Garant für ein perfektes LUMA Geschmackserlebnis.

US Creekstone Farm Black Angus Flank Steak (250g)	41
Feinstes Flank Steak vom Black Angus von der bekannten Creekstone Farm wartet auf dich. Es stammt aus dem hinteren, unteren Bauchteil des Rindes. Der oval förmige Cut besticht durch seine intensive Beef-Note, Saftigkeit und groben Muskelfaseraufbau.	



EUROPEAN BEEF

WOLOWINA

Das Fleisch der Wolowina Rinder, auch Wolow genannt, ist sehr saftig, wunderschön marmoriert und ein Geschmack Erlebnis.

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.

BURGER

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

800° Premium Burger (200g) 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 (180g) 26
Pouletbrust mariniert mit pikantem Cajun Gewürz

FISCH

Lachssteak (200g) 25
Grilliertes Lachssteak



SAUCEN

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

PIMP UP YOUR STEAK

Grillierte Entenleber	12
Grillierte Krevetten im Speckmantel	15
Zwiebel Kompott	4

SIDE ORDERS

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



SWEETS

800° Crème Catalana	14
Sorbet (Zitrone oder Himbeere oder Orange-Prosecco oder Passion-Mango)	12
Limoncello und Zitronen Sorbet mit einer Haube Mascarpone Mousse	12
Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern und Hanfglace (15 Minuten Zubereitungszeit)	12
Hausgemachter Spekulatius Cheesecake mit Himbeersauce	9



Deklaration

Rind - Schweiz

Wolowina Beef – Polen

Dry Aged Hereford Beef – Ireland

Black Angus Flank Steak* – USA

USA LUMA Beef Entrecote* - USA

LUMA Schwein - Schweiz

Wagyu Filet* - Chile

Rinds Filet AUS CC* / Wagyu Rump - Australien

Bison* - USA

**Unser LUMA USA Entrecote, 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.

