

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%.*

Lieber Gast

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden gerne auf Anfrage.

Salads & Appetizer

Hausgemachte Metzger Terrine mit Zwetschgensenf und geröstete Nüsse		12
800° Avocado-Cremesuppe mit Sauerrahm und leicht pikantem Korianderöl-Perlen		8
Tomatensalat mit Büffelmozzarella		14
Caesar Salat		
Knackiger Lattich mit einem klassischen Caesar-Dressing mit Croûtons, gehobelter Grana Padano und Speckchips	Vorspeise	12
	Hauptgang	18
Chicken Caesar Salat mit Cajun-Pouletstreifen mit Croûtons, gehobelter Grana Padano und Speckchips	Vorspeise	19
	Hauptgang	36
800° Rindsfilet Tatar	Vorspeise	19
Mariniert mit Olivenöl, Salz, Pfeffer Cornichons, Kapern, Zwiebeln und Dijon-Senf	Hauptgang	37
Gegrillte Entenleber-Medaillons Salatbukett, Schalotten-Confit und Balsamico-Pfeffer-Sorbet		23
Bacon-Shrimps Riesenkrevetten im Speckmantel mit 800°-Specialsauce		19

Meat Cut Specialties

Best Cut Menu für 2 Personen 196

Kleiner Caesar Salat

Best Cut Platte

(25 Minuten Zubereitungszeit, in 2 Schritten serviert)

6 Stück Fleisch ca. 800g

(Filet und Rib-Eye, Wolowina, Bison, LUMA Secret und Flat Iron)

2 Saucen nach Wahl

800°-Fries, Spinat und Maiskolben

Dessert Surprise

Best Cut Platte für 2 Personen 160

(25 Minuten Zubereitungszeit, in 2 Schritten serviert)

6 Stück Fleisch ca. 800g

(Filet und Rib-Eye, Wolowina, Bison, LUMA Secret und Flat Iron)

2 Saucen nach Wahl

800°-Fries, Spinat und Maiskolben

Chateau Briand (für 2 Personen) 123

(20 Minuten Zubereitungszeit)

Chateau Briand ca. 500g

Zündholzpommes und Sauce Béarnaise

Wolowina Tomahawk (für 2 Personen) 169

(20 Minuten Zubereitungszeit)

Tomahawk ca. 1000g

Pommes Frites und 2 Saucen nach Wahl

Trilogie

Trilogie ca. 300 g 75

Möchten sie unsere drei Lieblingsfleischstücke degustieren?

Bei der Trilogie erhalten sie jeweils 100g vom Wolowina Filet, 100g Bison Entrecote und 100g Premium Filet.

Swiss Meat Specialities

Premium Beef

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

Premium Rindsfilet	the first	100 g	25
	each +	100 g	23

Das Rindsfilet hat die „feinste“ Muskelfaserstruktur aller Teilstücke des Tieres. Es stammt von ca. ein- bis eineinhalb Jahre alten Tieren und wird durch die Firma Mérat & Cie AG geliefert. Dieses Schweizer Rindfleisch 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	the first	300 g	39
	each +	100 g	13

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.

Premium Rindsfiletwürfel am Spiess	ca. 150 g	31
------------------------------------	-----------	----

Mit Rindsfilet kann man eigentlich nicht viel falsch machen!
Bei unserem Spiess aus Premium Filetwürfeln gibt es nur Vorteile. Den Geschmack, den Biss und das zu einem Superpreis.

LUMA Meat Specialities

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 Entrecote	the first	200 g	64
	each +	100 g	32

Unser LUMA Beef Entrecote 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.

LUMA Beef Secret Cut	210 g	43
----------------------	-------	----

Dieses spezielle Stück Fleisch ist von der Fleischstruktur grobfaserig und hat aus diesem Grund einen etwas festeren Biss.

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

HSSB Flank-Steak	250 g	33
	oder	
	500 g	65

HSSB = Handselected Swiss Beef

Unser Handselected Swiss Beef stammt aus einem Schweizer Zuchtprogramm, wobei alle wichtigen Kriterien für absolutes Spitzenfleisch eingehalten und umgesetzt werden. Das HSSB stammt ausschliesslich von Fleischrassen wie: Limousin, Charolais, Simmental, Blonde d'Aquitaine oder Angus. Diese Rassen garantieren sowohl eine hohe Fleischigkeit als auch eine gute Marmorierung. Das Fleisch ist Zart, hat einen wunderbaren Rindsfleischgeschmack und ist durch die schöne Marmorierung super saftig – zweifellos eines der besten und nachhaltigsten Produkte aus unser Heimat.

Swiss Meat Specialities

Flat Iron Steak	ca. 200 g/29	ca. 400 g/54
-----------------	--------------	--------------

Dieses spezielle Stück Fleisch ist von der Fleischstruktur grobfaserig und hat aus diesem Grund einen etwas festeren Biss.

Wir empfehlen Ihnen die Garstufe Medium.

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.

Amerika Meat Specialties

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.

US Meat Specialties

Wir empfehlen Ihnen die Garstufe Medium.

Wagyu Nebraska Rib-Eye	the first	200 g	72
	each +	100 g	36

BISON

Bison Entrecôte	the first	200 g	58
	each +	100 g	29

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. 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.

European Meat Specialities

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		500 g	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	the first	100 g	18
	each +	100 g	18

Meat

Poulet-Suprême an Cajun	ca.	200 g	26
-------------------------	-----	-------	----

Burger

800° Cocktail Premium Cheese-Burger (Medium)
mit Cheddar überbacken im Laugen-Bun, Speck, Zwiebeln,
800° Cocktail-Sauce und Pommes Frites

800° Vegi Burger		200 g	34
------------------	--	-------	----

800° Bison Burger		150 g	34
-------------------	--	-------	----

800° Wagyu Burger		150 g	36
-------------------	--	-------	----

800° Premium Burger		200 g	34
---------------------	--	-------	----

Seafood

Riesencrevetten, grilliert	ca	2x100 g	32
----------------------------	----	---------	----

Lachssteak	ca	200 g	25
------------	----	-------	----

Pimp up your Steak

Entenleber grilliert	ca. 50 g	12	
Grillierte Crevetten im Speckmantel (3 Stück)	ca. 140 g	15	
Zwiebel Kompott	ca. 90 g	4	
Rindser Mark-Knochen (Salz & Pfeffer)			4

Saucen (Alle Saucen sind hausgemacht)

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

Side Orders

Alle unsere Gemüsebeilagen werden mit Knoblauchbutter zubereitet

Pommes Allumettes oder 800° Fries (Natur oder Trüffel)		7/9	
Baked Potatoe mit Sauerrahm		7	
Brokkoli mit Mandelstiften		8	
Sidesalad (Dressing nach Wahl: Wasabi, Balsamico oder Ahorn)		6	
Sidesalad mit Caesar-Dressing		7	
Blattspinat		6	
Maiskolben glasiert		8	
Kartoffelgratin		8	

Desserts

800° Crema Catalana 14

Sorbet 12
(Zitrone oder Himbeer-Litschi oder Orange-Prosecco oder Quitte und Apfel)

800° Limoncello-semifreddo Tiramisu 12

Schokoladenküchlein mit flüssigem Schokokern und Hanfglace 12
(15 Minuten Wartezeit)

Hausgemachter Spekulatius Cheesecake mit Himbeersauce 9

Passend zu einem leckeren Dessert:

Kracher Dessertwein (1dl) 11

Portwein (4cl) 9

Fleischdeklaration:

Rind: Wir verwenden nur qualitativ hochwertiges Fleisch. Unsere Metzger bieten uns Fleisch von Tieren, die artgerecht aufgezogen werden.

Wolowina Beef: Polen

Bison, Wagyu Nebraska*: USA

Geflügel: Die Entenleber und das Poulet stammen aus Frankreich.

Krevetten:

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

Lachs:

Norwegen, Zucht

Lieferant: Bianchi AG in Zufikon

* Unser Bison und Wagyu ist Antibiotika und Hormonen frei