

WIR LIEBEN FLEISCH!

Fleisch ist unsere Leidenschaft, drum gibt es bei uns nur beste Stücke aus bester Zucht. Ohne Hormone und Antibiotika. Tiergerecht mit Freilauf aus den am besten dafür geeigneten Lagen und Ländern. Hochwertige Metzgerkunst, von unseren Köchen ebenso gekonnt zubereitet. Nach unserer lang entwickelten Lamm & Leu Technik. Freuen Sie sich auf das beste Fleisch weit und breit, freuen Sie sich auf einen wunderbaren Abend!



Maximilian Usleber, Küchenchef

Die vier Garstufen für Fleisch

bleu Das Fleisch wird kräftig angebraten und erreicht eine
rare Kerntemperatur von ca. 40° C und ist damit noch roh.
stark blutig Der austretende Fleischsaft ist dunkelrot.

saignant Das Fleisch wird bei mittlerer Hitze gebraten, sodass der
medium rare Kern auf ca. 48° C kommt und erscheint dadurch blutig,
blutig Der austretende Fleischsaft ist rötlich.

à point Das Fleisch wird bei mittlerer Hitze «auf den Punkt» gegart.
medium Die Kerntemperatur beträgt ca. 55° C und ist von innen
rosa nach aussen gleichmässig rosa gefärbt, wie die Farbe
des Fleischsaftes.

bien cuit Das Fleisch wird bei kleinem Feuer langsam gebraten. Der
well done Kern weist eine Temperatur von ca. 65° C auf und ist nur
gut durch noch ganz leicht rosa, der austretende Fleischsaft ist klar.

SALAT

Ab zwei Personen auch zum Selberschöpfen	
Sommer-Salat mit allerlei aus dem Garten	16.—
Caesar Salat nach Art des Hauses	18.—
Französisches Hausdressing, italienische Balsamico-Sauce oder Sommerliche Vinaigrette	

STARTER

Ceviche vom Bündner Bergsaibling mit Wildkräutern	18.—
Ganzer Calamar à la Plancha mit Kräuter-Olivenöl	21.—
Leicht grilliertes Tartar von US Prime Rindsfilet und Dry-Aged Beef	29.— / 42.—
Caprese «Lamm & Leu » mit Burrata und verschiedenen Tomaten	18.—

Pasta des Tages	16.—/ 28.—
Lauwarme Terrine von der gebratenen Entenleber, mit knusprigem Brioche, Spinat und Trüffel	32.—
L&L Cappuccino (Tagessuppe)	12.—

POULET

Zartes Brüstli von der Französischen Maispoularde Suprême (ca. 200gr)	32.—
---	------

AUS DEM WASSER

Catch of the day	TP.—
1 Hummerschwanz zu einem Stück Fleisch als Surf & Turf	22.—

Alle Preise inkl. 7.7% MWSt

UNSER FLEISCH

Chef's Exclusive Prime Beef aus Nebraska

Tenderloin, Filet 200g / 250g 59. – / 74. –

US-Beef aus Nebraska - Weltweit das beste Beef! An diesem Fleisch müssen sich alle anderen Produzenten messen! Chef's Exclusive ist ausserdem Pionier für Fleischproduktion ohne Chemie.

Heritage Entrecôte aus Kanada 250g / 300g 48. – / 59. –

von Rindern, die ganzjährig im Freien weiden und in der intakten Natur Kanadas mit viel Platz, frischem Wasser und guter Luft aufwachsen.

Irishes Weidelamm ca. 400g 64. –

Das beste Lamm, das wir seit Jahren bekommen haben. Für jeden Liebhaber ein Muss! Wir servieren das Rack am Knochen.

Einheimische Stücke aus unserem Dry Ager pro 100gr ab 22. –

Wir haben beste Stücke vom Galloway- und anderen Rindern aus der Region. Sie werden drei bis acht Wochen gereift und dann serviert.

Secreto Iberico 250g 54. –

Das Iberico Schwein ist eine sehr alte spanische Rasse. Die Tiere werden als Weideschweine Sommer wie Winter freilaufend in Korkeichen- und Steineichenhainen gehalten und mit Eicheln gefüttert. Natur pur!

Französisches Pferdefilet 200g / 250g 39. – / 49. –

Die einzigen Pferdezüchter, die eine Produktion ohne Chemie garantieren!
Butterzartes Filet.

FÜR 2 PERSONEN UND MEHR

Ab 2 Personen braten wir größere stücke Fleisch, die dann aufgeschnitten in die Mitte des Tisches gestellt und von allen Gästen genossen werden können. So können Sie verschiedene großartige Stücke am gleichen Abend ausprobieren – unsere Empfehlung!

	<u>Preis pro 100gr</u>
Héritage Entrecôte Double	22. –
Chef's Prime Chateaubriand	30. –
Heritage Tomahawk Steak aus Kanada ab 1 kg, am langen Knochen	24. –
Große Stücke vom einheimischen Rind	ab 22. –
Andere Fleischstücke auf Anfrage!	

SAUCEN

Der Jus, unser Klassiker	5. –
Pfeffer Sauce	5. –
Kräuter-Béarnaise	6. –
Hausgemachte Trüffel Mayonnaise	6. –

BEILAGEN

Knusprige Maraner Löffel-Quarkspätzli	6. –
Hausgemachte klassische Pommes Frites	6. –
Süßkartoffeln aus dem Ofen	8. –
Aubergine mit Olivenöl und Fleur de Sel	8. –
Unser Tagesgemüse, fragen Sie Sascha	ab 6. –

DESSERT

Baked "Arosa"	16. –
Tagesdessert	12. –
Tagessorbets / mit Spirituose	6. – / 12. –

Deklaration & Allergien

Wir suchen unser Fleisch von Herstellern aus, die beste Zuchtbedingungen (z.B. Freilauf, artgerechte Fütterung etc.) garantieren und ihre Tiere ohne Zugabe von Hormonen oder anderen Chemikalien züchten. Dennoch müssen wir Sie darauf aufmerksam machen das Fleisch aus den USA und Kanada mit hormonellen Leistungsförderern oder mit nichthormonellen Leistungsförderern, wie Antibiotika erzeugt worden sein können. Allergiker bitten wir, sich beim Kellner über die Zusammensetzung der einzelnen Gerichte zu erkundigen.