

GEORGE

BAR & GRILL

„Ask not what you can do for your country.
Ask what's for lunch.“ Orson Welles

VORSPEISEN

Burrata Tomatenkonfitüre, Taggiasca Oliven, Rucola, hausgemachte Focaccia Barese	24
Crevettencocktail Lattichsalat, hausgemachte Cocktailsauce	21
Ceviche Zander, Kürbispüree, Ingwer, Grapefruit, Peperoncini-Kaviar	26
Sashimi vom Swiss Lachs Sesam, Soja, Limette mit Oona Caviar 5gr	26 +30
Rindstatar Eigelbcreme, Kapern, Toast	28/38
Nüsslisalat Speck, Ei	18

SUPPEN

Hummerbisque Jakobsmuschel	24
Kürbissuppe Limetten-Ingwerschaum	17

AUSTERN

Fin de Claire No. 2, serviert mit Rotwein-Eschalottenvinaigrette
und Zitrone

3 Stück	18
6 Stück	36
12 Stück	68

SEAFOOD TOWER

für 2 Personen: Austern, Riesengarnelen, Ceviche, Lachssashimi, Pulposalat, Hummerbisque	120
--	-----

GEORGE'S FAVORITES

Kalbsleber-Geschnetzeltes Safranrisotto, Zwiebeln	52
Angus Hacktätschli Trüffel, Kartoffelpüree, Mini-Rüebli, Röstzwiebeln, Rotweinjus	38
Moules et Frites Miesmuscheln, Pommes frites, Wurzelgemüse, Tomaten, Kräuter, Weissweinemulsion	38
Ravioli Spinat, Ricotta, Salbeibutter, piemonteser Haselnüsse	36

GRILLROOM

FLEISCH

Tenderloin 120gr / 180gr / 250gr	42 / 54 / 68
Rib Eye 250gr	59
Striploin (Entrecôte) 220gr	58
Niedergegartes Sirloin Cap Steak circa 250gr ab Garstufe medium serviert	48

Special Cuts (ab 2 Personen)

fragen Sie unsere Mitarbeiter nach der Verfügbarkeit und den Cut-Grössen

Bone in Rib Eye	19 pro 100gr
Bone in Striploin	20 pro 100gr

Alle «Cuts» sind erhältlich

als Surf & Turf mit einer Riesencrevette	18
--	----

GEFLÜGEL

Chicken Paillard	33
------------------	----

GRILLROOM

FISCH

Loup de Mer Filet	44
Riesencrevetten	49

VEGETARISCH / VEGAN

Safran-Blumenkohl Süsskartoffel, Shiitake Pilze, Avocado	36
---	----

Sämtliche Fleisch- und Fischgerichte können beliebig mit Saucen, Beilagen und Gemüse kombiniert werden.

SAUCEN

Sauce béarnaise, Kräuterbutter, Rotweinjus, BBQ Sauce, Chimichurri	eine Sauce inbegriffen jede weitere 3
---	--

BEILAGEN

Risotto, bunter Zartweizen, Kartoffelpüree, Pommes frites	je 8
Getruffelte Pommes frites mit Parmesan	10

GEMÜSE

Grilliertes Kürbisgemüse, Blattspinat, Rübli, Rucola-Tomatensalat	je 8
--	------

KÄSE

Käse vom Weltmeister - «Käserei Muolen»		28
<i>Weinempfehlung von unserem Sommelier</i>		
Sämling 88 Beerenauslese 2017, Tschida, Neusiedlersee AUT	5 cl 0.375l	9.5 66.5

DESSERT

GEORGE's Schokoladenmousse		18
<i>Guanaja Schokolade, Kakao-Meringue, Karameltoffee, Vanilleglace, Fleur de Sel</i>		
Modern Amalfi Lemon tarte		16
<i>Bretonischer Mürbeteig, Lemon Curd, Basilikumsorbet, Meringue</i>		
Macarons		12
<i>fragen Sie unsere Mitarbeiter nach dem Angebot</i>		
Glace und Sorbet		je 5
<i>fragen Sie unsere Mitarbeiter nach dem Angebot</i>		

SÜSSWEINE

Sämling 88 Beerenauslese 2017,	5 cl	9.5
Tschida, Neusiedlersee AUT	0.375 l	66.5
Riesling Weisenstein Spätlese 2018, Bastgen, Mosel DE	0.75 l	69
Ben Ryé Passito di Pantelleria 2014, Zibibbo Donnafugata, Sizilien ITA	0.375 l	78
Tokaji Aszu 5 Puttonyos 2007, Furmint, Harslevelu Samuel Tinon, Tokajhegyalja HUN	0.50 l	85

COCKTAIL

Espresso-Martini Vodka, Kahlua, Espresso		18
--	--	----

SPIRITS

Louis XIII de Remy Martin 40%	1 cl	85
	2 cl	170
Grappa Berta Tre Soli Tre 44%	2 cl	19
Cognac No.76 XO Tesseron 40%	2 cl	18
Williams, Streuli Horgen 42%w	2 cl	9

ALLERGENE

Bei Fragen zu Allergenen in unserem Angebot geben wir Ihnen gerne Auskunft.

HERKUNFTSDEKLARATION

Hauptlieferanten Fleisch:
Holzen Fleisch, Ennetbürgen
Metzgerei Ziegler, Oerlikon

Fleisch:

Rind, Schwein, Kalb: Schweiz; Hirsch: Österreich

Geflügel:

Huhn: Schweiz

Fisch/Meeresfrüchte:

Lachs: Schweiz, Zucht; Zander: FAO04/05;

Loup de Mer: Türkei, Wildzucht;

Crevetten: Vietnam, Wildzucht; Hummer: FAO21 Nordwestatlantik;

Jakobsmuschel: FAO27 Nordostatlantik;

Miesmuscheln: Niederlande, Zucht; Austern: Frankreich, Zucht;

Kaviar: Schweiz, Zucht

**ALLE PREISE VERSTEHEN SICH IN SCHWEIZER FRANKEN
INKLUSIVE 7.7% MEHRWERTSTEUER.**