

# route twenty·six

STEAKHOUSE

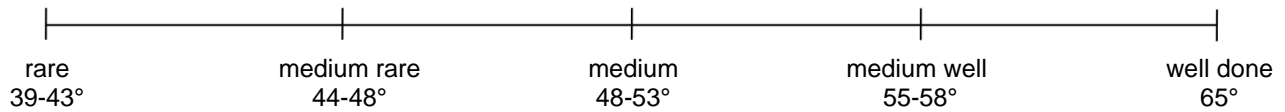


## fleisch

inklusive einer sauce ihrer wahl

wandelhofer bierschwein kotelett 300g	36
BBQ maispoulardenbrust	38
swiss huftsteak 200 g	39
rindsfilet 160 g	58
rib eye steak 300 g	59

welche garstufe dürfen wir für sie zubereiten?



## large cuts

ab circa 500g perfekt zum teilen und live für sie am tisch tranchiert  
inklusive einer sauce ihrer wahl pro person

## pimp your steak

glasierter speck – ahornsirup	10
riesencrevetten – chili – limette	15
foie gras – balsamico zwiebel	15

## sauce

BBQ	3
chimichurri	3
gorgonzola – nussbutter	3
béarnaise	4
grüner pfeffer	4

## beilage

zu ihrem hauptgang

spinat	7
frisches marktgemüse	7
caesar salat	8
süsskartoffel fries	8
gebratene pilze	8
süsskartoffel püree	8
trüffel parmesan fries	9

# route twenty·six

STEAKHOUSE



## vorspeise

tagessuppe kräuter – croûtons	15
caesar salat lattich – parmesan – croutons sardelle – caesar dressing	19
saisonaler blattsalat avocado – granatapfel zitrus filets – zitrus vinaigrette	20
wählen sie zu ihrem salat	
- gegrillte pouletstreifen	8
- gegrillte riesengarnelen	10
- gegrillte rindsfiletstreifen	18
kalbs carpaccio vitello tonnato dressing – kapern	24

## vegan & vegetarisch

vegane gemüse ravioli spinat – cherry tomaten – oliven	29
vegetarische capuns spätzleteig – gemüse – mangold – alpkäse	31

## fisch

„catch of the day“

blattspinat – süsskartoffel püree

39

## burger

wagyu beef burger 170g chili honig BBQ sauce – emmentaler käse karamalisierte zwiebel – tomate – salat – gurke sesambrotchen – trüffel parmesan fries	39
--	----