

route twenty·six

STEAKHOUSE



Chef Signature Dish

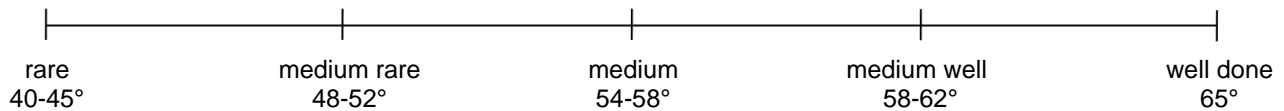
Iberico Kopf Bäggli 39

Selleriepüree - grillierter Lauch - Äpfel - Lauch Aioli

Fleisch

inklusive einer beilage und sauce ihrer wahl

Plant Based Vegan Steak 200g	36
Maispouardenbrust	38
Dreierlei Wiedikerli Fenchel / Pikant / Natur	38
Flank Steak 200g	42
Iberico Secreto 250g	52
Rindsentrecote 300g	58
Lammrack 300g	61
Rib Eye Steak 300g	68
Rindsfilet 200g	68



Pimp your steak

Foie gras - balsamico zwiebel	18
Riesenscrevetten - zitrusbutter	18

Fisch

inklusive einer beilage und sauce ihrer wahl

Lachsfilet 200g	36
Wolfsbarschfilet 200g	38
Thunfisch steak 200g	44

Sauce

Chimichurri	3
Café de Paris Butter	4
Béarnaise	4
Balsamico-Rosmarin Jus	4
Pfeffer Sauce	3

Beilagen

zu ihrem Hauptgang

		Gebackener Blumenkohl	7		
Gerösteter Brokkoli	7	Kartoffelstampf	9	Züri Fries	7
Marktsalat	8	Grillierter grüner Spargel	9	Gebratene Pilze	9
Süsskartoffel Fries	8	Cremiger Blattspinat	8	Coco Bohnen / Speck	8

Fleischdeklaration: Ribelmaispoularde, Flanksteak, Entrecote, Rib Eye, Rindsfilet, Omoso Jungrind, (CH),

Poulet (Brasilien), Speck (CH) .Lamm Racks (Neuseeland) ,Wagyu (Australia) Wolfsbarsch (Türkei, Zucht),Thunfisch, Lachsfilet (Norwegen, Zucht) Iberico (Spanien), Foie Gras (Ungarn), Garnelen (Vietnam)
Alle Preise in CHF, inkl. MwSt. Einige Speisen können Allergene enthalten. Falls Sie Allergien haben, bitten wir Sie, sich an unser Team zu wenden. Gerne sind wir Ihnen bei der Speisenauswahl behilflich.

route twenty·six

STEAKHOUSE



Vorspeise

Caesar Salat	18
<i>lattich - parmesan - croutons - sardellen - caesar dressing</i>	
- mit grillierter poulet brust	+8
Burrata Kirschtomaten Salat	19
<i>burrata - lauwarmer kirschtomaten - roter rucola - kräuteröl</i>	
Tatar vom gebeizten Saibling	24
<i>grüner Spargel - dillöl - wildkräuter</i>	
Schweizer Rindscarpaccio	20
<i>parmesan - kapern - trüffelcreme - wildkräuter</i>	
Dreierlei Chicken Wings	22
<i>blauschimmelkäse dip - stangensellerie</i>	
Randen Variation	19
<i>quinoa - liebstöckel</i>	
Rindstatar	26
<i>rindsfilet - hausgemachtes essiggemüse - brunnenkresse - kerbelcreme</i>	

Burger

Money Boy | 54

180g australian premium wagyu - trüffel - brie - foie gras - karamellisierte zwiebel
honig-senf sauce - frisee salat - brioche brötchen
süsskartoffel frites

Drunken Luma	36
<i>150g luma beef - portwein pfeffer käse - bacon jam - onion rings</i>	
<i>whiskey-bbq sauce - sesam brötchen - züri frites</i>	
Greedy Giant	31
<i>beyond burger - basilikum käse - pfeffer mayo – tomaten-relish</i>	
<i>portobello pilz - gerösteter knoblauch - sesam brötchen - züri frites</i>	
Smokey Mountain	31
<i>160g swiss black angus - bergkäse - bacon - schmorzwiebeln - bbq sauce</i>	
<i>rauchmayo - salat - essiggurke - tomate - brioche bun - züri frites</i>	

Vegetarisch

Parpadelle	32
<i>getrüffelte riesling sauce - frischer trüffel</i>	
Kräuter Risotto	28
<i>ziegenkäse - haselnüsse</i>	

route twenty·six

STEAKHOUSE



Swiss Prime Dry Aged

perfekt zum teilen

Fragen Sie nach unseren täglich verfügbaren Special Cuts

Preis pro 100g

Cote de Boeuf	18
T-Bone	20
Club Steak	20
Entrecote	24
Entrecote im Buttermantel gereift	26
Rindsfilet	28

sharing is caring

1kg Schweins Brust Spare Ribs

Cole Slaw – Knoblauch-Kräuter-Brot – Tomaten-Koriander-Relish

BBQ Sauce – Honey Mustard Sauce

84

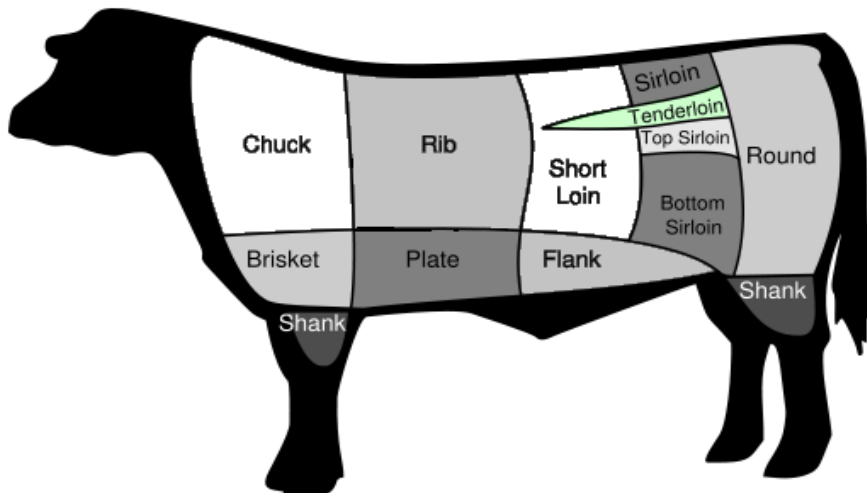
Best of Steak

300g Fleisch pro Person

Chef's Choice

Züri Frites – Chimichurri

59 pro Person



Fleischdeklaration: Ribelmispoularde, Flanksteak, Entrecote, Rib Eye, Rindsfilet, Omoso Jungrind, (CH),

Poulet (Brasilien), Speck (CH) .Lamm Racks (Neuseeland) , Wolfsbarsch (Türkei, Zucht), Thunfisch, Lachsfilet (Norwegen, Zucht) Iberico (Spanien), Foie Gras (Ungarn), Garnelen (Vietnam)

Alle Preise in CHF, inkl. MwSt. Einige Speisen können Allergene enthalten. Falls Sie Allergien haben, bitten wir Sie, sich an unser Team zu wenden. Gerne sind wir Ihnen bei der Speisenauswahl behilflich