Willkommen im Explorer's Grill House

Vorspeisen

Eringer-Rindstatar aus dem Wallis 35
mit geräuchertem Aal und gepökeltem Eigelb

Gegrillter Halloumi-Käse 22
mit Tomatenkonfitüre und Pinienkernen

Lachs-Pastrami 24
mit Randen und Blutorange

Kürbissuppe 18
- mit Salbei und Pancetta mit Ahornsirup-Glasur
- mit Salbei und Crème fraîche

Artischocken 24
à la barigoule

Randensalat 20
mit Blutorange und Dill

Die kulinarische Abenteuerreise kann beginnen !





Manche Reisen sind vorbestimmt,
wir dürfen sie nur noch geniessen.

Hauptgerichte

Heilbutt 49
Cassoulet mit Waadtländer Saucisson und Beurre blanc mit Vadouvan

Schweizer Lamm-Duo 52
Florina-Peperoni und Aubergine

Poularde de Bresse 54
Knollensellerie, Lauch und Haselnüsse

Spanische «old cow» Rinderbacke 52
Risotto Milanese und Rinderjus

Luma Schweinebauch und -lende 54
Erdnuss- und Massaman-Curry-Sauce

Blumenkohl 46
Mandel-Petersilien-Pesto und Beurre blanc mit Miso

Risotto Milanese 42
Erbsen und Ajvar

Knollensellerie-Texturen 42
Gerösteter Lauch und Haselnüsse

Special Steak & Fries

Swiss Black Angus Rib-Eye 200 g 62

Swiss Black Angus Entrecôte 200 g 58

serviert mit Pommes frites

Saucen:

Pfeffersauce

Café de Paris

Für Alpinisten, die keine Kompromisse kennen!

Grosse Stücke – Perfekt zum Teilen



Swiss Black Angus Rib-Eye
200 g | 400 g . . . . . 54 | 70

Swiss Wagyu Rib-Eye MBS 8–9
300 g | 400 g . . . . . 98 | 129



Swiss Black Angus Entrecôte
200 g | 400 g . . . . . 52 | 68



US Choice Tomahawk 265
ca. 1 kg | Preis pro Stück



Spanish Charra Beef Porterhouse 225
ca. 1 kg | Preis pro Stück

Beausite's Cuts Tasting

Wagyu Flat Iron
Wagyu Rump Cap (Picanha)
US Bavette

300 g | Preis pro Person 73

Filet

Swiss Black Angus 200 g | 400 g . . . . . 58 | 75

Specials

Wagyu Rump Cap (Picanha) 200 g | 400 g . . . . . 65 | 90

Wagyu Flat Iron 200 g | 400 g . . . . . 50 | 65

US Bavette 200 g | 400 g . . . . . 56 | 69

Fisch & Krustentiere

Gegrillter Hummerschwanz halber | ganzer . . . . . 61 | 80
Café-de-Paris-Butter

Goldbrasse 49
Gremolata

Wählen Sie Ihre Sauce und Beilagen

Saucen

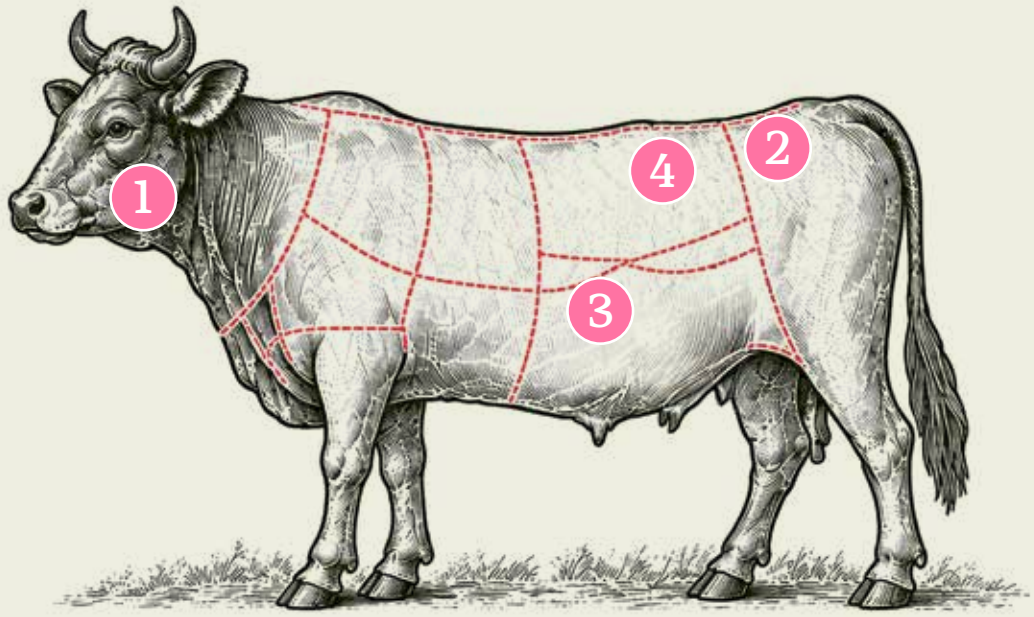
Preis pro Sauce 6

Pfeffersauce
Chimichurri
Béarnaise-Sauce mit geröstetem Knoblauch
Hausgemachte BBQ-Sauce
Bordelaise
Café de Paris

Beilagen

15-h-Kartoffeln 8
Pommes frites mit Trüffel und Parmesan 12
Kartoffelstock 8
Safranrisotto 9
Wintergemüsesalat 7
Gegrillte Portobello-Pilze 9
Bittersalat 6

Die Premium-Rindfleisch-Auswahl



1 SPANISH COW CHEEK

Ein aussergewöhnlich aromatisches Stück aus den Wangenmuskeln des spanischen Rindes.

Dieses unverwechselbare Stück ist reich an natürlichem Kollagen und entwickelt durch langsames Schmoren eine bemerkenswerte Zartheit, wodurch eine saftige, auf der Zunge zergehende Textur und ein intensiver, vollmundiger Rindfleischgeschmack entstehen.



AROMA ●●●●●
ZARTHEIT (GESCHMORT) ●●●●●
SAFTIGKEIT ●●●●●

LANG GESCHMORT | INTENSIV | ZARTSCHMELZEND

2 WAGYU RUMP CAP

Ein erstklassiges Schweizer Wagyu-Stück, auch bekannt als Picanha.

Dieses Stück zeichnet sich durch seine charakteristische Fettschicht und die teils feine Marmorierung aus und entfaltet beim Grillen reichhaltige Aromen. Es besticht durch eine saftige Textur, einen ausgeprägten Geschmack und eine feine Balance zwischen Zartheit und Biss.



AROMA ●●●●○
ZARTHEIT ●●●●○
MARMORIERUNG ●●●●○

SAFTIG | GESCHMACKVOLL | REICHHALTIG

3 US BAVETTE STEAK

Ein Geheimtipp für Liebhaber des authentischen, intensiven Rindfleischgeschmacks.

Das Bavette, auch als «Sirloin Flap Meat» bekannt, stammt aus dem Flankenbereich des Tieres. Sorgfältig gereift, ist es aussergewöhnlich zart und saftig. Es bietet einen ausgeprägten Geschmack und die charakteristische, offenfaserige Textur.



AROMA ●●●●●
ZARTHEIT ●●●○○
MARMORIERUNG ●●○○○

INTENSIV | SAFTIG | CHARAKTERVOLL

4 SPANISH CHARRA BEEF PORTERHOUSE

Ein aussergewöhnliches Steak mit Knochen von Charra-Rindern, die in den spanischen Provinzen Salamanca, Zamora und Ávila aufgezogen wurden.

Dieses imposante Stück vereint ein zartes Filet und ein aromatisches Striploin, die durch den charakteristischen T-förmigen Knochen getrennt sind. Es ist bemerkenswert saftig und geschmackvoll.



AROMA ●●●●○
ZARTHEIT ●●●●○
MARMORIERUNG ●●●○○

MIT KNOCHEN | UNTERSCHIEDLICHE TEXTUREN | VOLLMUNDIG