



Cordial beinvegni im Steak House Chevrina mit Live-Grill!

Wir freuen uns sehr, Sie heute Abend bei uns willkommen heissen und verwöhnen zu dürfen. Hier im Steak House geniessen Sie erlesene Fleischspezialitäten, die wir auf unserem einzigartigen Inferno Holzkohlegrill von Grillworks zubereiten. Dieser frei stehende Langelier-Grill, entwickelt in den USA, wurde speziell für mittelgrosse Restaurants sowie anspruchsvolle Hobbyköche konzipiert.

Mit seinem innovativen, modularen Design und dem präzisen X-System, aus Ketten- und Zahnradmechanik ermöglicht er eine genaue Temperaturkontrolle. So kann das ausgesuchte Stück Fleisch ganz nach Ihren Wünschen zubereitet werden.

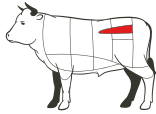
Durch die Verwendung von echtem, getrocknetem Disentiser Holz erhält das Fleisch ein einmaliges, authentisches und rauchiges Aroma. Die offenen Flammen und der Rauch tragen nicht nur zu den unverfälschten Geschmacksnoten des Fleisches bei, sondern schaffen auch eine gemütliche, wie friedliche Atmosphäre.

Wir wünschen Ihnen einen genussvollen und unvergesslichen Abend bei uns im Steak House Chevrina.

In bien appetit!

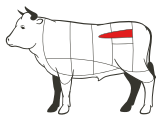
Quei giavischa a vus il team dil Steak House Chevrina

Steak House Cuts und Stücke



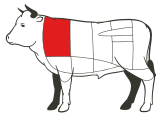
Filetsteak

Das Filetsteak wird aus dem Mittelstück des Rinderfilets geschnitten und gehört zu den teuersten Steak Cuts vom Rind – dafür ist es unglaublich zart. Richtig zubereitet zergeht das Fleisch auf der Zunge und ist gerade deshalb so begehrt.



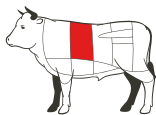
Chateaubriand

Das Chateaubriand ist im Prinzip ein besonders dick geschnittener Filetsteak und gehört zu den edelsten Cuts vom Rind. Es überzeugt mit herrlich zartem und magerem Muskelfleisch.



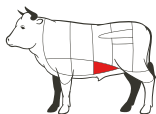
Entrecôte

Das Entrecôte gehört zu den bekanntesten und beliebtesten Steaks vom Rind. Das herrlich zarte Fleisch und die schöne Marmorierung zeichnen diesen französischen Cut aus. Das wunderbar saftige und geschmacksintensive Steak ist perfekt für echte Rindfleischliebhaber.



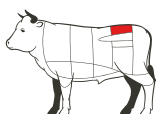
Rib-Eye-Steak

Das Rib Eye Steak ist die amerikanische Alternative zum Entrecôte und wird aus der Hohen Rippe geschnitten. Zartes, feinfaseriges Muskelfleisch und eine ausgeprägte Marmorierung machen diesen Steak Cut so beliebt. Ein Rib Eye ist intensiver Rindfleischgeschmack für echte Fans.



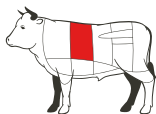
Flanksteak

In der Schweiz ist es weniger bekannt, in Amerika fester Bestandteil des BBQ das Flank Steak. Etwas fester im Biss überzeugt es mit seinem kräftigen Aroma.



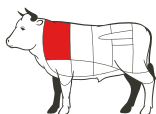
Picanha

Picanha ist echt was Besonderes. Bei diesem Cut handelt es sich um den Hüftdeckel des Rindes, der hierzulande auch Tafelspitz genannt wird. Der bedeutende Unterschied ist, dass beim Picanha der Fettdeckel dran bleibt und das Fleisch so vorm Austrocknen geschützt wird. Der Effekt? Das Muskelfleisch bleibt super saftig und kriegt ein einzigartiges Aroma!



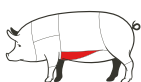
Kalbs-Entrecôte

Das Entrecôte ist eine beliebte Fleischsorte, mit der zumeist ein Rinder Entrecôte gemeint ist. Aber ein Kalbs Entrecôte schmeckt genauso köstlich, vor allem, wenn es auf offenem Feuer zubereitet wird.



Rinds Ribs

Nicht nur die Rippen vom Schwein sondern auch die Beef Ribs sind in beliebtes BBQ Gericht, das vorzugsweise Low-and-Slow zubereitet wird. So wird aromatische Fleisch wunderbar zart. Beef Ribs haben eine dicke Fleischaufgabe mit viel Fettanteil, hierbei handelt es sich um die Kotelettrippen, die zwischen Brust und Rücken liegen.



Baby Ribs vom Schwein

Bei den Baby Ribs handelt es sich um den obersten Teil der Schweinerippen im Übergang zum Rücken (Kotelettstrang).

STEAK HOUSE CHEVRINA

UR-Dinkel
Baumnussbaguette/
Olivenbaguette

Spelta flour bread
with nuts/olives

*Über Zutaten, Allergene und Intoleranzen
in unseren Gerichten informieren Sie unsere
Mitarbeitende gerne.

*Our staff will gladly inform you about ingredients,
allergens and intolerances in our dishes.*

Alle Preise inkl. MwSt

Salate / Vorspeisen - salads / starters

Grüne Blattsalat-Variation

(italienisch, französisch oder Hausdressing)
Green leaf salad variation (Italian, French or house dressing)

klein/small

CHF 7.-

grosse/big

CHF 9.-

Gemischte Haussalat-Variation

(italienisch, französisch oder Hausdressing)
Mixed house salad (Italian, French or house dressing)

CHF 9.50

CHF 12.50

Ursus Salatvariation

mit Zucchetti, Granatapfel, Frischkäsecreme und Pumpernickel-Crisp
Ursus Salad with zucchini, pomegranate, fresh cheese cream and pumpernickel crisp

CHF 17.50

Nüsslisalat

Auf hausmarinierten Kürbis, verfeinert mit Olivenöl
Homemade marinated pumpkin, seasoned with olive oil

CHF 16.50

Burrata

Auf hausmarinierten Kürbis, verfeinert mit Olivenöl
Homemade marinated pumpkin, seasoned with olive oil

CHF 17.50

Caesar Salad

Lattich mit Caesar-Dressing, Speck-Cracker, Parmesan und Croûtons
Romaine lettuce with Caesar dressing, bacon cracker, parmesan and croutons

CHF 19.50

mit Pouletbruststreifen - with chicken breast strips

CHF 29.50

mit Crevettenspiess - with shrimp skewer

CHF 29.50

Wurstsalat

CHF 15.50

Ziegenkäse im Speckmantel mit Salatbouquet und Toast

Goat cheese wrapped in bacon with salad bouquet and toast

CHF 19.50

Luftgetrockneter Bündner Schinken mit Zuckermelone

verfeinert mit Kastanienhonig und rosa Pfeffer
Air-dried Grisons ham with cantaloupe melon, chestnut honey and pink pepper

CHF 19.-

*Über Zutaten, Allergene und Intoleranzen
in unseren Gerichten informieren Sie
unsere Mitarbeitende gerne.



*Our staff will gladly inform you about ingredients,
allergens and intolerances in our dishes.*

Alle Preise inkl. MwSt

Hauptspeisen vom Grill - Main courses from the grill

| | | |
|--|-------|-----------------|
| Rindsfilet - <i>Beef Tenderloin</i> | 150gr | CHF 46.- |
| | 250gr | CHF 58.- |
| Rinds-Rib-Eye-Steak - <i>Beef Rib Eye Steak</i> | 300gr | CHF 59.- |
| | 400gr | CHF 69.- |
| Rinds-Entrecôte - <i>Beef Entrecôte</i> | 200gr | CHF 46.- |
| | 300gr | CHF 57.- |
| Flanksteak (Rind) - <i>Beef Flank Steak</i> | 250gr | CHF 45.- |
| Picanha (Rind) - <i>Beef Picanha</i> | 250gr | CHF 45.- |
| Kalbs-Entrecôte - <i>Veal Entrecôte</i> | 200gr | CHF 48.- |
| | 300gr | CHF 59.- |

Für 2 Personen* - for 2 people*

| | | |
|--|-------|-----------------------|
| Chateaubriand - Prime Rindsfilet <i>Chateaubriand - prime beef fillet</i> | 500gr | CHF 65.- p.P. |
| Porterhouse T-Bone - Filet & Sirloin <i>Porterhouse T-Bone - Filet & Sirloin</i> | 800gr | CHF 69.00 p.P. |
| Kalbs-Entrecôte - zartes Premiumfleisch <i>Veal entrecôte - tender premium meat</i> | 600gr | CHF 59.00 p.P. |

*** Zubereitungszeit mindestens 40 Minuten**

**preparation time at least 40 minuts*



**Alle oben aufgeführten Cuts vom Grill sind
mit einem Crevettenspiess kombinierbar**
All of the grilled cuts listed above can be combined with a shrimp skewer

CHF **10.-**

Ribs - ribs

| | | |
|--|-------|-----------------|
| Rinds-BBQ-Ribs <i>Beef BBQ Ribs</i> | 500gr | CHF 44.- |
| Costini vom Schwein <i>Pork Ribs</i> | 400gr | CHF 42.- |

Beilagen -side dishes

Haussalat

House salad

Rosmarin-Brätler

Rosemary potatoes

Pommes frites

French fries

Süsskartoffel-Pommes

Sweet potato fries

Rahmspinat

Creamed spinach

Grillgemüse

Grilled vegetables

Risotto Milanese

Risotto milanese

Speckbohnen

bacon beans

Saucen -sauces

Pfeffersauce

Pepper sauce

Smoked-BBQ-Sauce

Smoked BBQ sauce

Chimichurri

Chimichurri

Café-de-Paris-Butter

Café de Paris butter

Portwein-Jus

Port wine gravy

**Inklusive einer Beilage und Sauce pro Person,
jede weitere Beilage CHF 7.- und
jede weitere Sauce CHF 4.-**

*Includes one side dish and sauce per person,
each additional side dish CHF 7.-
each additional sauce CHF 4.-*

1. August BBQ

Am 1. August findet hier im Steak House ab 18 Uhr ein BBQ statt. Reservieren Sie am Besten gleich vor Ort bei unseren Servicemitarbeitenden Ihren Tisch. Es erwartet Sie ein grosszügiges Salat- und Vorspeisenbuffet. Eine vielfältige Fleischauswahl vom Grill, sowie dazugehörige Beilagen und Saucen. Zum Abschluss bieten wir noch eine Variation von Desserts.

On 1st of August, a barbecue takes place in the Steak House from 18:00 onwards. It is best to make a reservation on site with our service staff. A rich salad and starter buffet awaits you. A varied selection of grilled meats, as well as side dishes and accompanying sauces. To finish, a wide selection of desserts.

Kinder unter 6 J.

Gratis

Kinder von 6 - 15 J.

* CHF 45.50

Erwachsene

* CHF 91.-

**Inkl. 1 Glass Champagner für Erwachsene und
1 Glass alkoholfreier Prosecco für Kinder.
Including 1 glass of Champagne for adults and 1
glass alcohol-free Prosecco for children.*

*Über Zutaten, Allergene und Intoleranzen in unseren Gerichten informieren Sie unsere Mitarbeitende gerne.

Our staff will gladly inform you about ingredients, allergens and intolerances in our dishes.

Alle Preise inkl. MwSt

Burger vom Grill - hamburger alla griglia - grilled burgers

Hamburger Klassisch

CHF 28.-

UrDinkel-Brioche-Bun, Rindfleisch oder vegetarisches-Patty,
Salat, Tomate, Gurke, Zwiebelconfit
Panino di brioche con farina di spelta,
hamburger di manzo o vegetale, insalata, pomodoro,
cetriolo, composta di cipolle
*with brioche bun made with spelt flour, beef or vegetable patty,
salad, tomato, cucumber, onion confit*

Cheeseburger

CHF 30.-

UrDinkel-Brioche-Bun, Rindfleisch oder vegetarisches-Patty,
Salat, Tomate, Gurke, Zwiebelconfit und Alpkäse
Panino di brioche con farina di spelta,
hamburger di manzo o vegetale, insalata, pomodoro,
cetriolo, composta di cipolle, formaggio d'alpe
*with brioche bun made with spelt flour, beef or vegetable patty,
lettuce, tomato, cucumber, onion confit, alp cheese*

Grilled Chicken Burger

CHF 28.-

UrDinkel-Brioche-Bun, Pouletbrust,
Salat, Tomate, Gurke und Zwiebelconfit
Panino di brioche con farina di spelta,
petto di pollo, insalata, pomodori, cetrioli e cipolla confit
*with brioche bun made with spelt flour, chicken breast,
salad, tomato, cucumber and onion confit*

Pulled Pork Burger

CHF 33.-

UrDinkel-Brioche-Bun, Pulled Pork,
Salat, Tomate, Smoked-BBQ-Sauce und Röstzwiebeln
Panino di brioche con farina di spelta, insalata,
pomodoro, salsa BBQ affumicata, cipolla croccante
*with brioche bun made with spelt flour, pulled pork, salad,
tomato, sauce smoked BBQ, crispy onion*

Alle Burger werden mit Pommes frites oder Süsskartoffel-Pommes und zwei Dips (BBQ und Cheddar) serviert.
Gli hamburger sono servite con patate fritte o patate dolci fritte e due salse (BBQ e Cheddar).
The burgers are served with French fries or sweet potato fries and two sauces (BBQ and Cheddar).

*Über Zutaten, Allergene und Intoleranzen in unseren Gerichten informieren Sie unsere Mitarbeitende gerne.
Il nostro personale sarà lieto di informarti sugli ingredienti, allergeni e intolleranze presenti nei nostri piatti.
Our staff will gladly inform you about ingredients, allergens and intolerances in our dishes.

Alle Preise inkl. MwSt

Desserts

Warmes Schokoladen-Fondant

mit Vanilleglace

Warm chocolate fondant with vanilla ice cream

CHF 12.-

Kaiserschmarren

mit Pflaumenkompott

Kaiserschmarren with plum compote

CHF 13.-

Hausgemachtes Tiramisu

Homemade tiramisu

CHF 9.50

Bündner Nusstorte

(vegan und glutenfrei) mit Vanille-Zimt-Creme

Bündner walnut tart (vegan and gluten-free) with vanilla-cinnamon cream

CHF 9.50

Affogato

Vanilleglace und Espresso

Affogato with vanilla ice cream and espresso

CHF 7.50

Nutella-Pizza

Nutella pizza

CHF 22.-

Glace Auswahl

Ice cream selection

pro Kugel - per pallina - per scoop

CHF 4.00

mit Rahm - con panna - with whipped cream

CHF 1.50

*Über Zutaten, Allergene und Intoleranzen in unseren Gerichten informieren Sie unsere Mitarbeitende gerne.
Our staff will gladly inform you about ingredients, allergens and intolerances in our dishes.

Alle Preise inkl. MwSt