

Rindfleisch für Feinschmecker

Wagyu Beef

Das unschlagbare Geschmackserlebnis - Das beste Beef der Welt



Mit dieser Rasse wird in Japan das weltweit teuerste Rindfleisch produziert, nämlich Kobe Beef. Die Spezialität kostet bis einige hundert Franken das Kilo. Wagyu Rinder sind eine jahrhundertealte Rasse von japanischen Rindern! Da der Export aus Japan seit Jahren verboten ist, wird dieses spezielle Fleisch in Chile und Australien unter streng geprüftem Reglement produziert.

Das Fleisch von Wagyu Rindern ist wegen der intensiven intramuskulären Maserung so begehrt. Wobei das Fett vor allem innerhalb des Muskelfleisches verteilt ist, anstatt rundherum. Diese intramuskuläre Maserung ist ausschlaggebend für die Zartheit und den unschlagbaren Geschmack.

Zusätzlich zum verstärkten Geschmack ist der Gehalt an gesättigtem Fett nur ungefähr halb so hoch wie der Fettgehalt in den meisten «mageren» Rindfleischsorten. Aus diesem Grund soll Kobe Rindfleisch effektiv bei der Senkung von Cholesterin mithelfen.

That`s it,...

In Japan, the world's most expensive beef is produced: Kobe beef – costing up to several hundred francs per kilogram. Wagyu is a breed of Japanese cattle that dating back several hundred years.

Since their export from Japan has been forbidden for years, this special meat is produced in Chile and Australia under strictly controlled procedures.

The meat from Wagyu cattle is highly prized for its intensive inter-muscular marbling, which results in a distribution of fat throughout the meat, rather than around it. This marbling is the crucial factor in its unforgettable taste and tenderness. In spite of the intensive flavour, the saturated fat content of this beef is roughly half that of most types of „lean“ beef.

For this reason, Kobe beef should actually help in reducing cholesterol levels. That`s it,...

Vorspeisen Starters

Gemischte, saisonale Blattsalate / konfierte Kirschtomaten / Baumnuss-Kräutervinaigrette / geröstete Peperoni

Mixed seasonal leaf salad / confit of cherry tomatoes / walnut and herb vinaigrette / toasted sweet pepper
13.-

Zusätzlich können Sie Ihr Salat ergänzen mit:

You may also complement your salad with:

Sautierte Rindsfiletspitzen (CH) / gegrillter Ahi Thunfisch gebackene Pouletstreifen (CH) mit Kürbiskernpanade / gebackener Fetakäse

Sautéed beef fillet slices / grilled Ahi tuna
baked chicken strips with pumpkin seed panade / baked Feta cheese
19.-

Carpaccio vom Angus Rindsfilet (IRL) / Rucolakresse / Parmesan

Angus beef fillet carpaccio / rocket cress / Parmesan
22.-

Vitello Tonnato vom Kalbfilet (CH) und Thunfisch / Kapernäpfel / Oliven

Vitello Tonnato – slices of veal and tuna in a cream sauce / giant capers / olives
22.-

Zitronen-Quark Ravioli / marinierte Baby Randenblätter / Kerbelschaum

Lemon-curd cheese Ravioli / marinated baby beet root salad leaves / chevril foam
19.-

Suppen Soup

Hummerschaumsuppe mit Zitronengras / Hummerravioli

Lobster cream soup with lemon grass / lobster ravioli
15.-

Topinambur Espuma / Wildschweinschinken (CH) / Grissini

Topinambur espuma / wild boar ham / grissini
15.-

Doppelte Rindskraftbrühe (CH) / Parmesan-Weissbrotknödel

Double beef consommé / parmesan and white bread dumplings
13.-

Steaks & More

<i>„The Crossover„ Wagyu & Angus Vergleichsdegustation</i>		80.-
<i>100g Wagyu & 100g Angus Rinderfilet</i>		
<i>“The Crossover” Wagyu beef & Angus beef-taste and compare</i>		
<i>100g Wagyu & 100g Angus beef fillet</i>		
<i>Wagyu Filet (CL)</i>	<i>100g Lady</i>	52.-
Wagyu beef fillet	<i>200g Man</i>	104.-
	<i>250g King</i>	132.-
<i>Wagyu Entrecôte (CL)</i>	<i>100g Lady</i>	46.-
Wagyu entrecôte	<i>200g Man</i>	92.-
	<i>250g King</i>	109.-
<i>Angus Rindsfilet (IRL)</i>	<i>150g Man</i>	41.-
Angus beef fillet	<i>250g King</i>	54.-
<i>Angus T-Bonesteak (IRL)</i>	<i>450g King</i>	59.-
Angus T-Bone steak		
<i>Angus Huft Steak (IRL)</i>	<i>150g Man</i>	32.-
Angus rump steak	<i>250g King</i>	42.-
<i>Kalbskotelett Deluxe (CH)</i>	<i>300g King</i>	59.-
Veal outlet deluxe		
<i>Pre Salé Lammrack (IRL)</i>	<i>240g Man</i>	38.-
Rack of salt marsh lamb	<i>300g King</i>	49.-
<i>Ganzes Stubenkücken (CH)</i>	<i>250g</i>	36.-
Whole spring chicken (45min)		

Gewichtsangaben verstehen sich als Bruttogewicht /Weights refer to pre-cooked portions

Alle Fleischgerichte werden mit Fleur de Sel , saisonalem Gemüse und 2 Saucen nach Wahl serviert: Kräuterbutter / Rotweinbutter / Pfefferrahmsauce / Sauce Bearnaise Trüffeljus / Portwein-Schalotten Reduktion / Paprika-Chili Rahmsauce

All meat dishes are served with Fleur de sel - hand-harvested sea salt, seasonal vegetables and 2 sauces of your choice: Herb butter / red wine butter / pepper cream sauce / Bearnaise sauce / truffle gravy reduced Port wine and shallots / paprika-chilli cream sauce

Fish & Seafood

„Der Fisch am Tisch“

Im Ganzen gegarter Tagesfisch am Tisch filetiert

Tagespreis

Whole cooked fish of the day carved at the table
Daily price

*Pochiertes Saiblingsfilet im Wurzelgemüse-Rieslingsud / gezupfte Kräuter
frisch geriebener Meerrettich / Safrankartoffeln*

Poached char filet / Riesling broth with root vegetables / picked herbs / fresh horseradish / saffron potatoes
42.-

*Gebratene Seezunge / braune Zitronenbutter / Estragon-Tomatenvinaigrette
sautierter Pak Choi / Champagnerrisotto*

Seared sole / brown lemon butter / tarragon-tomato vinaigrette / sauted Pak Choi / Champagne risotto
54.-

Ihre Beilage zur Auswahl A choice of side dishes:

*Ofenkartoffel mit Schnittlauch-„crème fraîche“ / Kartoffel-Wedges / Pilz- oder
Champagnerrisotto / Bratkartoffeln mit Schalotten / Grilltomate
Beilagen je 5.-*

Baked potato with chive crème fraîche / potato wedges / mushroom or
champagne risotto / fried potatoes with shallots / grilled tomato
Each side dish 5.-

Parkhotel Zug Specials

Karamelisiertes Spanferkel (CH) / Selleriemousseline

Babykarotten / Akazienhonigjus

Caramelized suckling pig / celery mousseline / baby carrots / acacia honey gravy
39.-

Zürcher Kalbsgeschnetzeltes (CH) / Kartoffelrösti / Gemüsebouquet

Zurich strips of veal / mushrooms in cream sauce / potato rösti / bouquet of vegetables
44.-

Original Wiener Schnitzel (CH) / Petersilienkartoffeln / Gemüsebouquet

Zitronenscheibe / Preiselbeeren

Original bread-crumbed veal escalope / parsley potatoes / bouquet of vegetables
slice of lemon / mountain cranberries
49.-

Vegetarische Gerichte Vegetarian dishes

Spinat-Fetasalade / pochiertes Ei / geschmolzene Kirschtomaten / Talleggio

Spinach-Feta lasagne / poached egg / melted cherry tomatoes / talleggio

34.-

Orecchiette mit Gorgonzolarahmsauce / Pinienkerne / mariniertes Rucola

Orecchiette with gorgonzola cream sauce / pine nuts / marinated rucola

32.-

Buono, pulito e giusto – gut, sauber und fair, das ist meine Devise

Küchenchef, Markus Aichhorn

Buono, pulito e giusto – good, clean and fair, this is my attitude

Head Chef, Markus Aichhorn

Dessertkarte Desserts

Zitrusfrüchte Variation

Mandarinen-Ingwer Espuma / Grapefruit Sorbet / Orangen-Limetten Crème brûlée

Mandarin-ginger espuma / grape fruit sorbet / orange-lime crème brûlée

15.-

Dunkles Schokoladenmousse / marinierte Waldbeeren / Pfefferminz sorbet

Dark chocolate mousse / marinated wild berries / peppermint sorbet

15.-

Apfelgratin mit Vanille / Rum & Rosinen Glacé

Apple gratin with vanilla / Rum and sultana ice cream

15.-

Käsewagen / Auswahl von lokalen und internationalen Käsesorten / Chutney's

Cheese trolley / selection of local and international cheeses / chutney's

17.-

Preise in CHF & inkl. 7.6% MwSt.

SPEISEKARTE PARKHOTEL ZUG, RESTAURANT A POINT, Februar 2010