



GEDECK

Ciabatta | Olivenöl | Oliven € 3,50

LET'S START FRESH

Getrüffeltes Carpaccio

Black Aberdeen Filet | schwarzer Trüffel | marinierte Pilze
leichte Trüffelmayonnaise € 13,90

Sashimi vom Thunfisch

Mango Glasnudel Salat | Limette | Sesamöl € 14,90

Weinbergschnecken „Trüffel Style“

überbacken | Trüffelbutter | Bäckertoast € 12,00

AUS UNSERER MEAT BOUTIQUE

Tenderloin „Filet“ vom Simmentaler Weideochsen 300g

Einzigartige Zartheit und das unvergleichliche Aroma
Lässt das Herz eines Steakliebhabers höher schlagen € 41,00

Saftiges Rib-Eye-Steak 300g

Das Fleischstück mit dem typischen Fetttage ist besonders geschmackvoll und zart
Ein kulinarisches Highlight vom Grill € 39,00

250g Dry Age Entrecoté

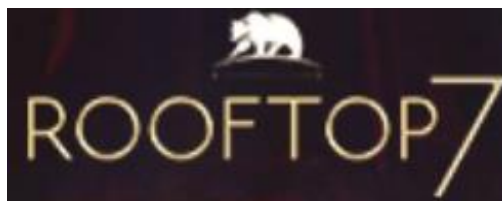
an frischem Grillgemüse € 38,00
Das Entrecoté bietet einen intensiven nussigen Geschmack

Mais-Hühnchenbrust Supreme

Tomatenrisotto | Basilikumpesto € 16,90

Grandmas BBQ Pork Ribs

frittierte Kartoffelscheiben | Sour Cream € 16,80



ROOFTOP SPECIALS

Thunfisch Steak

kurz gebraten

Ofengemüse | Sesam | Dijon Honig Dip € 25,00

Saftiges Flanksteak

intensiv und kernig

Rosmarinkartoffel | fried onion rings € 38,00

Lachsforellenfilet aus Wildfang Yspertal

auf heißem Salzstein

Kräuterbutter | Salat € 19,50

Superfood Salatbowl

gegrillte Süßkartoffel | Blattsalat Williamsbirne
Basilikumjoghurt | Passionsfruchtdressing € 15,90

Rinderfiletscheiben-Mixsalat

getrocknete Tomaten | Parmesan € 29,90

Grilled Chicken Salat

Hühnerbruststücke BBQ Style | Blattsalat | Kiwifilet
Mangodressing | Parmesan € 17,90

SIDE DISHES

Süßkartoffel-Pommes € 5,90

frisches knackiges Grillgemüse € 5,50

Kräuter-Knoblauchbaguette € 4,50

Speckbohnen € 5,50

kleine Salatbowl € 5,50

frische Kräuterbutter € 2,00

Portwein-, Pfeffer- oder Rosmarinsauce € 3,80

GRINSEKATZE – BEST OF ROOFTOP

Zweierlei Schokomousse

Schokosplitter | marinierte Zwergorange € 8,50

Lemon Cheesecake

Bourbon-Vanilleeis € 7,00