

NOVA SCOTIA HUMMER-WOCHE MIT GASTKOCH «THE KILTED CHEF»

Vom 20. bis 25. Mai bringt unser Gastkoch Alain Bossé, alias «The Kilted Chef», die Aromen von Nova Scotia ins The Steakhouse. Ganzer Hummer, Seafood, Ahornsirup, Preisel- und Heidelbeeren sowie Wein und Bier aus der ostkanadischen Provinz sind diese Woche die Hauptakteure auf dem Teller.



Alain Bossé ist international bekannt als «The Kilted Chef», mehrfach ausgezeichnete Koch, Autor und Speaker. Mit seinen akademischen Wurzeln und einer tiefen Verbundenheit zur kanadischen Ostküste bringt er die maritime Küche Nova Scotias auf die Weltbühne – charmant, bodenständig, genussvoll und immer mit seinem charakteristischen Schottenkilt. Als kulinarischer Botschafter Atlantik-Kanadas, Medienpersönlichkeit und langjähriger Partner regionaler Produzenten vermittelt er in seiner Arbeit stets: Essen verbindet – und erzählt Geschichten.

Starke Partner für ein starkes Erlebnis

Ermöglicht wird dieses kulinarische Highlight durch die wertvolle Unterstützung von «Tourism Nova Scotia» sowie «Edelweiss Air». Die Airline bietet von Juli bis Oktober 2025 zweimal wöchentlich Direktflüge von Zürich nach Halifax.



ALAINS DEGUSTATIONSMENÜ

Ahorn geräucherter Lachs

mit hausgemachtem Bannock (Fladenbrot)

Seeteufel-Bäggli à la Flynn

mit Preiselbeer-Rhabarber-Chutney

Nova Scotia Seafood Chowder

mit zweifach geräuchertem Speck, Mais, Basilikum und Brie

Crèmiges Hummer-Ragout

auf Toast

Ahornsirup-Pekannuss-Butter Tart

mit Vanille Glacé

CHF 110.- pro Person



ZUM TEILEN / IDEAL ZUM APÉRO

Hummer Nachos

mit Limetten-Chipotle-Crème
Ab 2 Personen, Preis pro Person..... 18

Wiedikerli (Würstchen)

mit Heidelbeer-Ahorn-Senf..... pro Stück 8

VORSPEISEN & SUPPEN

Northumberland Crab Cakes

mit Dill-Remoulade24

Kurzgebratene Digby-Jakobsmuscheln

mit Heidelbeer-Speck-Marmelade.....24

Seeteufel-Bäggli à la Flynn

mit Preiselbeer-Rhabarber-Chutney..... 18

Ahorn geräucherter Lachs

mit hausgemachtem Bannock (Fladenbrot)...24

Nova Scotia Seafood Chowder

mit zweifach geräuchertem Speck,
Mais, Basilikum und Brie.....22

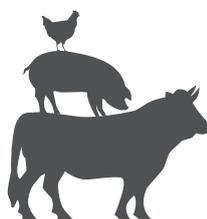
Alains Spargel-Zwiebelcrèmesuppe16

Rauchiges Tatar vom Schweizer Rind

mit Belper Knolle
gehacktes Rindfleisch mit Habanero-
Chilisalz und Belper Knolle.....28

The Steakhouse Salad

gemischter Blattsalat, Randestreifen,
Granatapfel, Ei, hausgemachte Croûtons
und Steakhouse-Dressing 15



GEFLÜGEL

Suprême von der französischen Maispoularde	200 g	31
--	-------	----

Im Preis inbegriffen sind eine Kräuterbutter, Spicy Chilisauce sowie eine Beilage nach Wahl

THE BEST BEEF

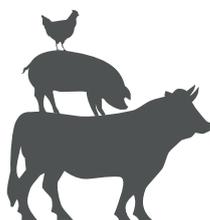
Preis in CHF für ca.	150 g	200 g	250 g	300 g
Filet „Irish Nature“	68	78	88	98
US Rib Eye Steak „Hereford“			76	86

Im Preis inbegriffen sind je eine Kräuterbutter, Spicy Chilisauce sowie eine Beilage nach Wahl

EINE FRAGE DER SÄGE

Preis in CHF für ca.	350 g	400 g	500 g	800 g
Kotelett vom dry aged Schweizer Molkeschwein	56	64	76	
Schweizer Kalbskotelett	86		109	
Porterhouse „Angus, Irish Nature“		94		172

Im Preis inbegriffen sind je eine Kräuterbutter, Spicy Chilisauce sowie eine Beilage nach Wahl



Kombination „Surf & Turf“ für alle Fleischgerichte:

+ 1 Stk. Lobstertail

+24

HUMMER & SEAFOOD

Hummer-Ragout im Hot Dog Brötchen
 mit Eisbergsalat und Sellerie-Mayo 39*

Crèmiges Hummer-Ragout
 auf Toast 45*

Miesmuscheln
 mit Curry und Ahornsirup 28*

Lachstranche auf Zedernholz gegart
 mit Ahorn-Senfsauce 35*

Heilbutt in Butter gebraten
 mit Knoblauch Beurre blanc 42*

Traditionell ganzer Hummer
 (600–650 g) mit warmer Butter 68*

* Preis ohne Beilagen



OHNE FLEISCH

Halber Blumenkohl geröstet & glasiert
 mit Joghurt-Tahini-Sauce, Chili und Kräutern auf Kartoffelpüree 32

BEILAGEN & SAUCEN

Ahorn geröstete Frühlingsrübli mit Haselnüssen

Springtime Hodge Podge Frühlingsgemüse und
Kartoffeln mit Rahm und Dill

Cole Slaw nach einem Rezept von Alains Mutter

Steakhouse Fries

Baked Potato mit Schnittlauch Crème fraîche

Weissweinrisotto

Blattspinat mit Knoblauch, Peperoni, Pinienkernen

Als Beilage / zweite Beilage 7

Heidelbeer-Ahorn-Senf

Preiselbeer-Rhabarber-Chutney

Dill-Remoulade

Steakhouse-Sauce

Chimichurri

Kräuterbutter

Spicy Chilisauce

BBQ-Sauce

Sauce Aioli je 3

Black Pepper Sauce

Sauce béarnaise je 5

DESSERT

Ahorn-Pekannuss-Butter Tart

mit Vanille Glacé 16

Blaubeeren mit gebackenem Teig

und Sauerrahm Glacé 16

Preiselbeer Cheesecake 12

Homemade Rumtopf

mit 2 Kugeln Vanille Glacé..... 16

Schoko-Brownie

in der Folie vom Holzkohlegrill

mit Waldbeeren, Portwein und

1 Kugel Vanille Glacé 12

Homemade Glacé & Sorbet

Glacé: Vanille / Schokolade / Mocca /
Haselnuss / Sauerrahm

Sorbet: Grüner Apfel / Kokosnuss / Yuzu /
Erdbeer

pro Kugel.....5

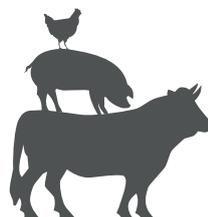
Schlagrahm 1.50

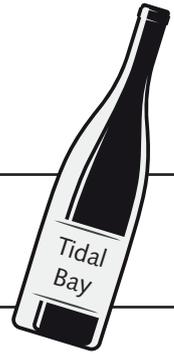
Topping: Schokolade / Caramel / Kaffee 1.50

The Ice Coffee

2 Kugeln Mocca Glacé, 1 Kugel Vanille

Glacé, Kaffeetopping, Ristretto, Rahm 14





GETRÄNKE AUS NOVA SCOTIA

Apéro CHF 18.-
«Bloody Caesar»

Vodka, Clamato, scharfe Sauce und Worcestershire-Sauce mit Eis,
serviert mit Stangensellerie und Limette

Bier CHF 9.80, Flasche 34.1 cl, 5.5 Vol.%
Alexander Keith India Pale Ale

Dieses India Pale Ale besticht durch seine weiche, goldene Farbe und wird mit einem firmeneigenen Hefestamm gebraut, der dem Bier seine einzigartige Charakteristik verleiht. Subtile Noten von schwarzem Lakritz ergänzen das sanfte, ausgewogene Geschmacksprofil, das dieses IPA besonders zugänglich macht. Ein Klassiker mit fast 200 Jahren Brautradition, der Bierliebhaber mit seiner milden Art anspricht.

Weisswein 75 cl CHF 76.- / 10 cl CHF 12.-
Jost Tidal Bay

Jost Vineyards, North Shore, Nova Scotia

Nova Scotias Signature Weisswein spiegelt auf brillante Weise seinen Geburtsort wider: das Terroir, die Küstenbrise, das kühle Klima und die erstklassige Handwerkskunst der Winzer.

Rotwein 75 cl CHF 64.- / 10 cl CHF 10.50
Jost 4 Skins

Jost Vineyards, North Shore, Nova Scotia

Der preisgekrönte Wein ist vollmundig und impulsiv und vereint eine sorgfältig ausgewählte Mischung aus vier auf der Schale vergorenen Trauben. Castel, Lucie Kuhlmann, Marechal Foch und Leon Millot werden zu einer reichen, rubinroten Farbe verschnitten. Es handelt sich um einen zutiefst befriedigenden Wein mit einem langen, angenehmen Abgang.

Whisky 4 cl CHF 21.-, 43 Vol.%
Glen Breton Single Malt, 10 Years
Glenora Inn & Distillery, Cape Breton, Nova Scotia

10 Jahre in amerikanischer Eiche im Apfelgarten der Glenora Distillery gereift.
In der Nase: Orange, Gewürze, Schokolade, Honig, Vanille, mit Anklängen von Ahorn und Kirsche. Am Gaumen: Früchte, Schokolade, Haselnuss, Ahorn und Kirsche.
Im Abgang: Lang und weich, eventuell Apfel und Ingwer.

Ahorn Whisky Likör 4 cl CHF 19.-, 31.7 Vol.%
Cabot Trail Maple Whisky Liqueur

Inspiziert von der kanadischen Tradition ist der Cabot Trail Maple Whisky eine einzigartige Mischung aus gereiftem kanadischem Roggenwhisky und reinem Premium-Ahornsirup.

GARSTUFEN

rare	bleu	blutig	Das Fleisch wird sehr heiss und kurz grilliert. Passt zu: Rindsfilet, Yellowfin Tuna (bis 45°C)
medium rare	saignant	english	Das Fleisch wird bei mittlerer Hitze grilliert. Passt zu: Rindsfilet, Entrecôte, Rib Eye (48°–52°C)
medium	medium	rosa	Das Fleisch wird bei mittlerer Hitze rosa gegart. Passt zu: T-Bone, Club Steak, Entrecôte, Rib Eye (55°–60°C)
medium well	à point	halbrosa	Das Fleisch wird bei mittlerer Hitze langsam grilliert. Passt zu: Club Steak, Rib Eye, Kalbskotelett (65°–70°C)
well done	bien cuit	durch	Das Fleisch wird bei kleinem Feuer langsam ganz durch grilliert (ab 70°C)

HERKUNFT SEAFOOD & FISCH

Fische und Meeresfrüchte beziehen wir bei Bianchi Comestibles und FrischeParadies Zürich. Bianchi baut sein Angebot nach den Standards des Marine Stewardship Council, WWF und Biosuisse auf und bietet viele umweltverträgliche Produkte an.

Jakobsmuscheln FAO 21 (Nordwestatlantik)

Krabben FAO 21 (Nordwestatlantik)

Hummer FAO 21 (Nordwestatlantik)

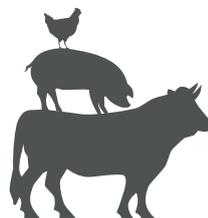
Lachs Zucht (Schottland)

Miesmuscheln Zucht (Dänemark)

Heilbutt Zucht (Norwegen)

Cocktailcrevetten FAO 21/27 (Nordwestatlantik/Nordostatlantik), MSC

Seeteufel FAO 27 (Island)



FLEISCHHERKUNFT

Wir beziehen Fleisch- und Wurstwaren von den Metzgereien Keller und Angst in Zürich sowie von der Metzgerei Brönnimann in Jona. Bevorzugte Regionen der Tieraufzucht sind Zürcher Oberland, Knonaueramt, Limmattal, Muotatal sowie das Emmental.

Die Herkunft des Fleisches ist direkt in der Speisekarte vermerkt. Finden Sie nachfolgend einige Ergänzungen:

Wiedikerli Würstchen von der Metzgerei Keller, eigene Produktion in Zürich

Speck Schweiz Ente Frankreich

Label „Irish Nature“

Dank des milden irischen Klimas können sich die Rinder fast 300 Tage ausschliesslich von Gras und Kräutern ernähren. Damit hat Irland die längste Gras-Weide-Saison in Europa. Das irische Rindfleisch zeichnet sich vor allem durch seine feine Fettmarmorierung und die dunkle burgunderrote Farbe aus. Die salzhaltige Luft des Atlantiks trägt dazu bei, dass das irische Rindfleisch einen aromatischen und würzigen Geschmack erhält.

Fleisch mit den Labels Irish Nature / Irish Angus / Irish Hereford ist hormonfrei

Fleisch aus den Vereinigten Staaten und Kanada

Das Fleisch kann mit nichthormonellen Leistungsförderern, wie Antibiotika, erzeugt worden sein; es ist ohne Zusatz von Hormonen als Leistungsförderer erzeugt worden.

PRODUKTIONS LAND BROT & FEINBACKWAREN

Glutenfreies Brötchen: Schweiz

Zwirbelbrot, Toast, Hot Dog Brötchen, Schoko-Brownie: Schweiz, Bäckerei Knobel Altendorf SZ

ALLERGENE / PREISE

Falls Sie an einer Nahrungsmittelintoleranz oder Allergie leiden, verlangen Sie bitte unsere separate Karte, in der die gängigsten Allergene aufgeführt sind.

Alle Preise sind in Schweizer Franken, inklusive gesetzliche Mehrwertsteuer.

