

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

Vom 23. bis 28. Juni 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» und «Air Canada».



NOVA SCOTIA
CANADA



 **edelweiss**



 **AIR CANADA**

ALAINS DEGUSTATIONSMENÜ

Ahorn geräucherter Lachs

auf Kartoffelrösti mit Dill und Kapernremoulade

Kabeljau-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

Lachnerli (Würstchen)

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

VORSPEISEN & SUPPEN

Northumberland Crab Cakes

mit Dill-Remoulade24

Kurzgebratene Digby-Jakobsmuscheln

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

Kabeljau-Bäggli à la Flynn

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

Ahorn geräucherter Lachs

auf Kartoffelpuffer mit Dill
und Kapernremoulade28

Nova Scotia Seafood Chowder

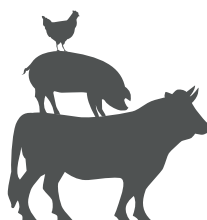
mit zweifach geräuchertem Speck,
Mais, Basilikum und Brie22

Rauchiges Tatar vom Schweizer Rind

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

The Steakhouse Salad

Kleiner gemischter Blattsalat, Randenstreifen,
Granatapfel, Ei, hausgemachte Croûtons
und Steakhouse-Dressing..... 12



GEFLÜGEL

Halbes Schweizer Mistkratzerli Cajun Honey 36
 mit peruanischem Dip und einer Beilage nach Wahl

THE BEST BEEF

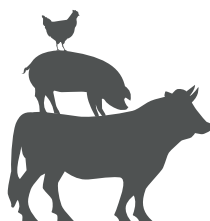
Preis in CHF für ca.	150 g	200 g	250 g	300 g
Filet „Irish Nature“	68	78	88	98
Kanadisches Rib Eye Steak „Heritage Angus“			78	88

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	59	67	79	
Porterhouse „Irish Country Beef“		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 +26

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*

Ooey Goey Haddock
mit Alains Hollandaise Sauce 39*

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 Kräutersalat 36

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

Chimichurri

Kräuterbutter

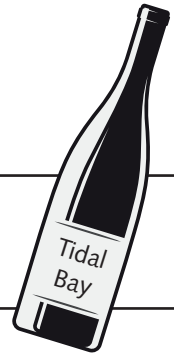
Spicy Chilisauce

BBQ-Sauce

Sauce Aioli je 3

Black Pepper Sauce

Sauce béarnaise je 5



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 (a)

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 19.-, 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 18.-, 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 (39–42°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: Club Steak, Entrecôte, Rib Eye, Porterhouse (52–54°C)
medium well	à point	halbrosa	Das Fleisch wird bei mittlerer Hitze langsam grilliert. Passt zu: Club Steak, Rib Eye, Rindshuft (55–58°C)
well done	bien cuit	durch	Das Fleisch wird bei kleinem Feuer langsam ganz durch grilliert (68°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)

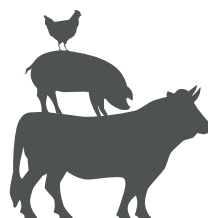
Miesmuscheln Zucht (Dänemark)

Heilbutt Zucht (Norwegen)

Schellfisch FAO 27 (Nordostatlantik)

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

Kabeljau FAO 27 (Island)



FLEISCHHERKUNFT

Wir beziehen Fleisch- und Wurstwaren von den Metzgereien 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:

Lachnerli Würstchen von der Metzgerei Brönnimann

Speck Schweiz

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 Labeln Irish Nature / Irish Angus ist hormonfrei

Fleisch aus Kanada Aufzucht ohne Zusatz von Hormonen oder Steroiden

PRODUKTIONS LAND BROT & FEINBACKWAREN

Glutenfreies Brötchen: Schweiz

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

Cranberry Cheesecake, Blueberry Pie, Ahorn Pekannuss Butter Tart, Brownie: Eigenproduktion

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.

