



WINE



WHITE AND ROSÉ WINE

Pinot Grigio attimo (weiss)

Pinot Grigio

Paladin, Veneto/Italien

Fruchtig, frisch und bietet er unbeschwerter Genuss zum Aperitif oder zu leichten Speisen.

7,5 dl 52
1 dl 7

Le Caprice de Clémentine rosé

Grenache, Cinsault

Château Les Valentines/Côtes de Provence/Frankreich
Ein eleganter, trinkaniminierender Rosé und salzige Mineralität animieren zu einem weiteren Glas.

7,5 dl 68
1 dl 9

RED WINE

Cabernet Sauvignon Reserva

Cabernet Sauvignon

Terranoble/Maule Valley/Chile Bei mittlerem Körper wohlproportioniert mit einer leichten Süsse.

7,5 dl 49

Malbec Crios

Malbec

Susana Balbo Wines/Mendoza/Argentinien
Der «kleine» Malbec ist ein süffiger – satter.

7,5 dl 57
1 dl 8

Primitivo Cuvée – Dalian 168

Primitivo 85 %, Negroamaro, Malvasia Noir

Principe di San Martino/Puglia/Italien
Am Gaumen zeigt er sich extrem fruchtig-beerig und mit einem süsslichen Auftakt.

7,5 dl 49
1 dl 8

SOFTDRINKS

Minerals mit/ohne Kohlensäure, 1 L	11
Mineral mit/ohne Kohlensäure, 5 DL	6
Sprite, Cola, Cola Zero, Apfelschorle, Rivella Rot, Blau, Fanta 3,3 DL	5
Orangensaft	7
Tonic/Bitter Lemon	5
Tee Pfefferminz, Lindenblüten, Verbena, Grüntee, Kamille, Fruits, Hagebutten, Schwarztee.	5
Café Crème / Nature / Schale Espresso Crème / Nature	5
Doppelter Espresso	7
Latte Macchiato	7
Cappuccino	6
Irish Coffee	9
Carajillo	11

APERIO

Martini Rot/Weiss 15 %/4 CL	8
Campari 23 %/4 CL	8
Cynar 17 %/4 CL	8
G'spritze Wyse süss/sauer 1 DL	9
Aperol Spritz Glas	12
Hugo Glas	12
Plus Orangensaft	4



RED WINE

Barbera d'Asti Bricco

Barbera

Paolo Conterno/Piemont/Italien

Typisch Barbera, zeigt er auch im Mund viel Frische und saftige Säure im würzigen und von Cassis- und Weichselnoten geprägten Geschmack.

7,5 dl 66

Lupicaia

Cabernet Sauvignon, Petit Verdot

Tenuta del Terriccio/Toscana/Italien

Spitzenwein und gleichzeitig das Flaggschiff des Castello del Terriccio.

7,5 dl 165

Figuro 12 Crianza

Tempranillo

García Figuro, Ribera del Duero, Spanien

Frischen Fruchtaromen, Dörripflaumen, Orangen-zeste und gedörrten Kirschen lassen einem das Wasser im Mund zusammenlaufen.

15,0 dl Magnum 159

7,5 dl 86

1,0 dl 11

Figuro Noble

Tempranillo

García Figuro, Ribera del Duero, Spanien

Die saftige Säure sorgt für ein richtiges Rückgrat und gibt dem Wein herrlichen Trinkfluss.

7,5 dl 199

Psi by Pingus

Tempranillo

Dominio de Pingus/Castilla y León/Ribera del Duero/

Spanien unglaublich kraftvoll und gleichzeitig perfekt balanciert - ein Wein von aussergewöhnlicher Struktur und trotzdem für fast jeden Tag.

7,5 dl 129

DRINKS

GRAPPA / COGNAC

Rémy Martin Vsup 40 %/2 CL	13
Cognac Park Cigar blend XO Fine Champagne Distillerie Tessendier & Fils/Cognac/ Frankreich /40.0% vol. Vollmundigen Cognac mit harmonischem Abgang, subtilen Überraschungen und einem langen Nachgeschmack. Der Cigar Blend ist der perfekte Begleiter beim Genuss einer edlen Zigarre.	2 CL 16
Grappa di Merlot Elegantia Brivio, Galdi/Tessin/Schweiz/43.0% vol. Im Bouquet dominieren die fruchtigen und würzigen Aromen. Der Ausbau in Barriques ist raffiniert integriert.	2 CL 18
Grappa di Barolo Giuseppe Castelli/Piemonte/Italien/45.0% vol. Piemontesische Familientradition seit 1963. Dieser Jahrganggrappa zeigt sich harmonisch, mit guter Balance und ausdrucksvollem Geschmack von vollgereiften Trauben.	2 CL 16

BEER

Miller Beer 5,2%/33 CL	7
Corona Extra 4,6%/35 CL	7
Lager Hell 4,8%/50 CL	7
Lager Hell 4,8%/33 CL	6
Schwarzer Bär 5%/50 CL	7
Klosterbräu 5,2%/50 CL	7
Weisser Engel Weizen 5,5%/50 CL	8
Schüga alkoholfrei 33 CL	6
Panaché 33 CL	6
Erdinger alkoholfrei, 50 CL	8

WHISKEYS

Chivas Regal 40 %/4 CL	16
Jack Daniels 40 %/4 CL	12
Arlett Single Malt Mizunara Whisky Français Distillerie Tessendier & Fils/48.0% vol. Ein exklusiver Genuss. Die japanische Mizunara-Eiche, die diesem Whisky seinen Namen gibt, zählt zu den seltensten Fashölzern weltweit.	4 CL 15
Bladnoch Single Malt Scotch Whisky, 17 years 2007 Bladnoch Distillery/ Vereinigtes Königreich / Lowlands /55.0% vol. Bladnoch, die älteste privat geführte Destillerie der Lowlands, steht für Tradition, Qualität und Handwerkskunst – Werte, die sich perfekt in diesem Whisky widerspiegeln.	4 CL 29

COCKTAILS

Mojito	13
Margarita Glas	12
Margarita 5 DL	29
Margarita 1 L	52
Caipirinha	13
Magic Fruit alkoholfrei (homestyle)	12
Mimosa	13
Negroni	13
Cuba Libre	13
Gin Tonic	9

PROSECCO

Dry 7,5 DL	49
Cüpli 10 CL	9
Rosé Brut Millesimato 7,5 DL	55
Rosé Cüpli 10 CL	10



ALLE STEAKS MIT DREI HOME-MADE SAUCEN

STEAKS

ALLE STEAKS ON HOT STONE



STARTERS

- CHEESE & BAKED NACHOS** 12
Ideal für 2 Personen – knusprige Nachos mit geschmolzenem Käse
- ONION RINGS** 11
Knusprig frittierte Zwiebelringe
- RANGER PLATE** (für 2 Pers.) 24
Gegrillte Crevetten auf Knoblauchbrot – Texas-Style
- TOMBSTONE-PLATE** (für 2 Pers.) 22
Knoblauchbrot-Flüte mit Mini Bison-Medaillons & Poulet
- TEXAS GARLIC BREAD** 14
Knuspriges Knoblauchbrot à la Texas
- CREVETTES COCKTAIL** 14
Frische Crevetten mit würziger Cocktailsauce
- BEEF TATAR** 29
140gr - SMALL
180gr - BIG
Rinds-Tatar, serviert mit Toastbrot und Butter. Beef Tatar served with house toast and butter.

GOLDRUSH & SILVERADO

- ENTRECÔTE «ELDORADO»** 59
ca. 250 g ARG-Entrecôte Black Angus mit 999 Karat Goldstaub mit COUNTRY CUT FRIES
- HUFTSTEAK «SILVERADO»** 56
ca. 250 g zartes, mariniertes Steak mit 999 Karat Silverf lakes, ARG-Angus-Huft mit Champignons

FAJITAS MIT OFENFRISCHEN TORTILLAS

Mit Dip-Saucen im Gusspfännchen serviert

- VEGI VOM FEINSTEN** 23
- POULETSTREIFEN** 29
- RINDSSTREIFEN** 33
- BISON FAJITAS** 36
- MIX FAJITAS** 35
Rind, Poulet, Crevetten

WESTERN WILD BURGERS

Handmade Burgers - Fresh Every Day (Alle Burger inkl. Pommes)

- TEXAS BURGER PUUR** 22
Beef, Ranger-Sauce, Tomate, Gurke
•mit Schinken +3
•mit Ei +2
•mit Käse +2
- ARGENTINA GAUCHO BURGER (HUFT)** 28
Beef mit Guacamole-Sauce, Onion Rings
- BISON BURGER "BUFFALO"** 34
Premium Bison Beef (Entrecôte)
- RIBEYE BURGER** 35
Hauchdünn geschnittenes Ribeye-Steak mit Ranger- & Guacamole-Sauce.
- TEXAS CHICKEN BURGER** 23
Poulet - Brust BBQ, Ranger - Sauce, Tomate, Gurke

FOR JUNIORS

- SHIOUX** 19
Chicken Nuggets mit Pommes
- COMANCHE** 29
Filetkopf ca. 120 g mit Pommes



BLACK ANGUS SOUTH AMERICA

Steaktoppers separat

- ARGENTINA FILET TANGO**
200 g - 49 | 250 g - 61 | 300 g - 74
- GAUCHO ARGENTINA CÔTE**
200 g - 39 | 250 g - 49 | 300 g - 59
- ENTRECÔTE «FUEGO»**
200 g - 47 | 250 g - 59 | 300 g - 71
- KENTUCKY BBQ STEAK**
200 g - 39 | 250 g - 49 | 300 g - 59
- RUMPSTEAK CLASSIC «HUFT»**
supézzart (pure natural & butterzart)
200 g - 38 | 250 g - 48 | 300 g - 57
- RIB EYE STEAK ARG**
250 g - 58 | 300 g - 72
- PFERDEFILET**
200 g - 44 | 250 g - 55 | 300 g - 66

BISON TATANKA

Steaktoppers separat

- FILET NATURE**
200 g - 62 | 250 g - 78 | 300 g - 93
- ENTRECÔTE - FLAMBIERT**
200 g - 52 | 250 g - 65 | 300 g - 78
- HUFT**
200 g - 47 | 250 g - 59 | 300 g - 71

MAGNUM XXL SIGNATURE CUT BLACK ANGUS ARGENTINA

Steaktoppers separat

- TNT-FILET** 144
ca. 600g
- MAGNUM ENTRECÔTE** 179
ca. 800g
- RANGER STEAK** 139
Oje de Agu-Ribeye
ca. 600g

SPECIALS

Steaktoppers separat

- POULETBRUST «HOT STONE»** 32
- WIENERSCHNITZEL VOM KALB** 38
- COWBOY POULET SCHENKELSTEAK** 33
Saftiges Poulet vom Schenkel, würzig mariniert, serviert mit rauchiger Chipotle BBQ Sauce (mild-scharf) und Pommes
- KALBSSTEAK MEDAILLONS «HOT STONE»** 38
- GRILL BISON BBQ - CORDON BLEU TEXAS «HOT STONE»** 39
- FILET-KOPF** 39
Bison & South America
ca. 250 g. «broken arrow»
- FILET-SPITZE** 39
Bison & South America
ca. 250 g, saftige Rindspitze
- LAMMKOTELETT IRISH** 39
feinste Kräutermarinade
- VEGGIE GRILL PLATE & BAKED POTATO** 30
Verschiedene mediterrane Gemüse und grillierte Champignons
- SWEET HEAT ASIAN** 39
- GLAZED SHRIMP**
Knusprige Garnelen, glasiert mit süß-scharfer Ingwer-Chili-Sauce – exotisch, lebendig und unwiderstehlich lecker

STEAKTOPPERS

- POMMES FRITE** 6
- BAKED POTATO** 5
- GEBRATENES GEMÜSE** 8
- GRILL-CHAMPIGNONS** 8
- COUNTRY CUT FRIES** 8
- BUTTERNUEDELN** 8
- SPÄTZLE** 8
- CRISPY SWEET POTATO** 8
- MORCHELSAUCE** 6
- CAFE DE PARIS** 8
- PFEFFERSAUCE** 6
- TEXAS GARDEN SALAD** 12
Frischer Blattsalat mit Tomaten, Gurken und Karotten, Parmesan und Chili-Limetten-Dressing und knusprige Tortilla-Chips.
- BBQ COLESLAW SALAD** 9
Cremiger Coleslaw aus Eisbergsalat und Karotten mit hausgemachtem BBQ-Ranch-Dressing.



DESSERT

ICE DREAMS COUPE

- TEXAS BANANENSPLIT** 11
mit Schoko-Sauce, Vanilleglace, Mandelsplittern & Rahm
- TEXAS DENMARK** 12

FIREBALL

- FIREBALL** 12
Gebackenes Vanille Glace, real hot stuff – aussen knusprig und warm, innen cool und erfrischend. Im Kernenhafter Glace-Traum garniert mit Nuss-Splittern und Snowpowder.

DELICIOUS STUFF

- GEBACKENE BANANEN** 13
mit Vanille-Glace
- TEXAS-STYLE SCHOKO-KUCHEN** 12
warm
- MEXIKANISCHE MOUSSE AU CHOCOLAT** 13
mit Zimt & Chili (Klassische Mousse, aber mit feiner Schärfe & Zimt veredelt)
- ICE KISS PARFAIT MOKKA** 8
Flambiert

Mit Schuss Halbrahm +2

Mit Schuss Schoggisauce +2

ICE CREAM

- GUN** 14
Zitronen Sorbet «Whisky» Chili.

Mit Schuss Halbrahm +2

GLACE (PRO KUGEL)

- GLACE (PRO KUGEL)** 5
VANILLE, CHOCOLAT, STRACCIATELLA

AMERICAN PANCAKES

- AMERICAN PANCAKES** 12
Hausgemachte Pancakes mit feinem Ahornsirup

SORBET (PRO KUGEL)

- SORBET (PRO KUGEL)** 5
ZITRONEN



Allergiker erhalten Hilfe vom Personal