

ALLE
STEAKS MIT
DREI HOME -
MADE
SAUCEN

STEAKS

ALLE STEAKS ON HOT STONE



SPECIALS

POULETBRUST
«HOT STONE» 31

WIENERSCHNITZEL
VOM KALB 37

GRILL BISON BBQ -
CORDON BLEU TEXAS
«HOT STONE» 39

FILET-KOPF 39
Bison & South America
ca. 250 g, «broken arrow» Pfeffersauce

FILET-SPITZE 39
Bison & South America
ca. 250 g, «broken arrow» mit
Morchelsauce

LAMMKOTELETT IRISH 37
feinste Kräuterbutter Marinade

WILD WEST SEAFOOD

& Shrimp Specials

Zesty Lemon White 49

Wine Shrimp
Saftig gegrillte Garnelen in einer feinen
Zitronen-Weißwein-Sauce mit Knoblauch
und frischer Petersilie – frisch, aromatisch,
elegant.

Firecracker Tomato 49

Chili Shrimp
Feurige Garnelen in einer intensiven
Tomaten-Chili-Sauce mit knackigen
Peperoni – voll mexikanischem Kick und
viel Power.

Sweet Heat Asian 49

Glazed Shrimp
Knusprige Garnelen, glasiert mit
süß-scharfer Ingwer-Chili-Sauce – exotisch,
lebendig und unwiderstehlich lecker.

Golden Corn Dorado 39

Frische Dorade, in feinem Maismehl paniert
und goldbraun gebraten – außen knusprig,
innen zart.

Bitte wählen Sie Ihre Beilage vom
Toppers-Menü.

BISON TATANKA

Steaktoppers separat (Rückseite)

FILET NATURE

pure natural & butterzart:
200g - 62 | 250g - 76 | 300g - 88 | 400g - 98

ENTRECÔTE

mit Cognac-shot flambier
200g - 52 | 250g - 62 | 300g - 69 | 400g - 77

HUFT

200g - 47 | 250g - 53 | 300g - 61 | 400g - 68

MAGNUM XXL

Steaktoppers separat (Rückseite)

TNT-FILET ARGENTINA 118

ca. 600 g, mit Grill-Tomaten & Cognac shot

MAGNUM US ENTRECÔTE 99

ca. 700 g, flambiert, mit Chili Likö

RANGER STEAK 126

OJE DE AGU-RIBEYE (ARG)

ca. 600 g, mit Madagaskar
Kräutermarinade

FOR JUNIORS

SIOUX 19

Chicken Nuggets, Fries

COMANCHE 26

Filetkopf ca. 100 g, Fries



Allergiker erhalten Hilfe
vom Personal
z.B. für Gluten- free-Menüs
für «dry aged beef»
Spezialitäten!

FAJITAS MIT OFENFRISCHEN TORTILLAS

plus 4 Saucen, im Gusspfännli serviert

VEGI VOM FEINSTEN 22

POULETSTREIFEN 29

RINDSSTREIFEN 32

BISON FAJITAS OH LÀ LÀ 35

MIX FAJITAS 36

Rind, Poulet, Crevetten

WESTERN WILD BURGERS

Handmade Burgers - Fresh Every Day

(Alle Burger inkl. Pommes)

TEXAS Burger puur 22

feinstes Beef, Ranger - Sauce,
Tomate, Gurke

• mit Schinken +3

• mit Ei +2

• mit Käse +2

Argentina Gaucho 28

Burger (Huft)

feinstes Beef und Guacamola Sauce,
Schuss Tabasco (it's hot man), Tomate,
Onion-Rings

Bison Burger "Buffalo" 34

Premium Bison - Beef (Entrecôte)
das Beste was die Natur
zu bieten hat

TEXAS Chicken Burger 23

Poulet - Brust BBQ, Ranger -
Sauce, Tomate, Gurke

Ribeye Burger 35

Hochdünn geschnittenes, zartes
Ribeye-Steak, mit Ranger & Guacamo-
le-Sauce, Salat, Tomate und scharf



ALLE
STEAKS MIT
DREI HOME -
MADE
SAUCEN

STEAKS

ALLE STEAKS ON HOT STONE



STARTERS

CHEESE & BAKED NACHOS

Ideal für 2 Personen – knusprige Nächos mit geschmolzenem Käse

ONION RINGS

Knusprig frittierte Zwiebelringe

RANGER PLATE (für 2 Pers.)

Gegrillte Crevetten auf Knoblauchbrot – Texas-Style

TOMBSTONE-PLATE

(für 2 Pers.)

Knoblauchbrot-Flûte mit Mini Bison-Medaillons & Poulet

TEXAS GARLIC BREAD

Knuspriges Knoblauchbrot à la Texas

CREVETTEN COCKTAIL

Frische Crevetten mit würziger Cocktailsauce

CHICKEN WINGS ASIA

STYLE (für 2 Pers.)
Zarte Chicken Wings mit süß-scharfer asiatischer Marinade

GOLDRUSH & SILVERADO

ENTRECÔTE «ELDORADO»

ca. 250 g ARG-Entrecôte Black Angus mit 999 Karat Golddust mit COUNTRY CUT FRIES

HUFTSTEAK «SILVERADO»

ca. 250 g zartes, mariniertes Steak mit 999 Karat Silverf lakes, ARG-Angus-Huft mit Champignons

BLACK ANGUS (SOUTH AMERICA OJE DE AGU)

Steaktoppers separat

ARGENTINA FILET TANGO

pure natural & butterzart

200g - 49 | 250g - 59 | 300g - 69 | 400g - 88

GAUCHO ARGENTINA CÔTE

pure natural & butterzart

200g - 39 | 250g - 49 | 300g - 59 | 400g - 76

ENTRECÔTE «FUEGO»

Rauchchili-Marinade, flambier

200g - 47 | 250g - 54 | 300g - 59 | 400g - 77

KENTUCKY BBQ STEAK

mit BBQ - Sauce

200g - 39 | 250g - 45 | 300g - 53 | 400g - 64

RUMPSTEAK CLASSIC «HUF»

superzart (pure natural & butterzart)

200g - 38 | 250g - 44 | 300g - 52 | 400g - 63

RIB EYE STEAK ARG

das klassische Hochrippen-Stück mit Fettauge und einer Prise Rauchsalz

250g - 58 | 300g - 72 | 400g - 81

PFERDEFILET

elegant mariniert mit Saucen

200g - 44 | 250g - 49 | 300g - 54 | 400g - 59

STEAKTOPPERS

FRIES (POMMES FRITES)

6

BAKED POTATOE

5

GEBRATENES GEMÜSE

8

GRILL-CHAMPIGNONS

8

COUNTRY CUT FRIES

8

BUTTERNUDELN

8

SPÄTZLE

8

CRISPY SWEET POTATO

8

MÖRCHELSAUCE

8

CAFE DE PARIS

6

PFEFFERSAUCE

6

TEXAS GARDEN SALAD

12

Frischer Blattsalat mit Tomaten, Gurken, Peperoni und Karotten, Parmesan dazu ein würziges Chili-Limetten-Dressing und knusprige Tortilla-Chips.

BBQ COLESLAW SALAD

9

Cremiger Coleslaw aus Eisbergsalat und Karotten, verfeinert mit Tomaten, Peperoni und einem hausgemachten BBQ-Ranch-Dressing.

⚠
Allergiker erhalten Hilfe vom Personal
z.B. für Gluten- free-Menüs
für «dry aged beef»
Spezialitäten!

