

Cordial beinvegni im Steak House Chevrina mit Live-Grill!

Wir freuen uns sehr, Sie heute Abend bei uns willkommen heissen und verwöhnen zu dürfen. Hier im Steak House geniessen Sie erlesene Fleischspezialitäten, die wir auf unserem einzigartigen Infierno Holzkohlegrill von Grillworks zubereiten. Dieser frei stehende Langelier-Grill, entwickelt in den USA, wurde speziell für mittelgrosse Restaurants sowie anspruchsvolle Hobbyköche konzipiert.

Mit seinem innovativen, modularen Design und dem präzisen X-System, aus Ketten- und Zahnradmechanik ermöglicht er eine genaue Temperaturkontrolle. So kann das ausgesuchte Stück Fleisch ganz nach Ihren Wünschen zubereitet werden.

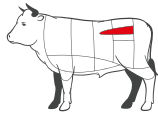
Durch die Verwendung von echtem, getrocknetem Disentiser Holz erhält das Fleisch ein einmaliges, authentisches und rauchiges Aroma. Die offenen Flammen und der Rauch tragen nicht nur zu den unverfälschten Geschmacksnoten des Fleisches bei, sondern schaffen auch eine gemütliche, wie friedliche Atmosphäre.

Wir wünschen Ihnen einen genussvollen und unvergesslichen Abend bei uns im Steak House Chevrina.

In bien appetit!

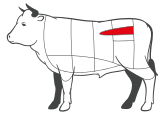
Quei giavischa a vus il team dil Steak House Chevrina

Steak House Cuts und Stücke



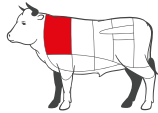
Filetsteak

Das Filetsteak wird aus dem Mittelstück des Rinderfilets geschnitten und gehört zu den teuersten Steak Cuts vom Rind – dafür ist es unglaublich zart. Richtig zubereitet zergeht das Fleisch auf der Zunge und ist gerade deshalb so begehrt.



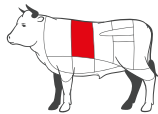
Chateaubriand

Das Chateaubriand ist im Prinzip ein besonders dick geschnittener Filetsteak und gehört zu den edelsten Cuts vom Rind. Es überzeugt mit herrlich zartem und magerem Muskelfleisch.



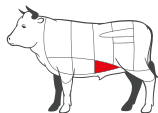
Entrecôte

Das Entrecôte gehört zu den bekanntesten und beliebtesten Steaks vom Rind. Das herrlich zarte Fleisch und die schöne Marmorierung zeichnen diesen französischen Cut aus. Das wunderbar saftige und geschmacksintensive Steak ist perfekt für echte Rindfleischliebhaber.



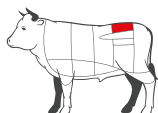
Rib-Eye-Steak

Das Rib Eye Steak ist die amerikanische Alternative zum Entrecôte und wird aus der Hohen Rippe geschnitten. Zartes, feinfaseriges Muskelfleisch und eine ausgeprägte Marmorierung machen diesen Steak Cut so beliebt. Ein Rib Eye ist intensiver Rindfleischgeschmack für echte Fans.



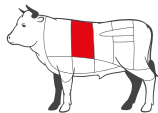
Flanksteak

In der Schweiz ist es weniger bekannt, in Amerika fester Bestandteil des BBQ das Flank Steak. Etwas fester im Biss überzeugt es mit seinem kräftigen Aroma.



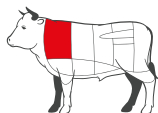
Picanha

Picanha ist echt was Besonderes. Bei diesem Cut handelt es sich um den Hüftdeckel des Rindes, der hierzulande auch Tafelspitz genannt wird. Der bedeutende Unterschied ist, dass beim Picanha der Fettdeckel dran bleibt und das Fleisch so vorm Austrocknen geschützt wird. Der Effekt? Das Muskelfleisch bleibt super saftig und kriegt ein einzigartiges Aroma!



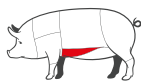
Kalbs-Entrecôte

Das Entrecôte ist eine beliebte Fleischsorte, mit der zumeist ein Rinder Entrecôte gemeint ist. Aber ein Kalbs Entrecôte schmeckt genauso köstlich, vor allem, wenn es auf offenem Feuer zubereitet wird.



Rinds Ribs

Nicht nur die Rippen vom Schwein sondern auch die Beef Ribs sind in beliebtes BBQ Gericht, das vorzugsweise Low-and-Slow zubereitet wird. So wird aromatisches Fleisch wunderbar zart. Beef Ribs haben eine dicke Fleischaufage mit viel Fettanteil, hierbei handelt es sich um die Kotelettrippen, die zwischen Brust und Rücken liegen.



Baby Ribs vom Schwein

Bei den Baby Ribs handelt es sich um den obersten Teil der Schweinerippen im Übergang zum Rücken (Kotelettstrang).

STEAK HOUSE CHEVRINA

UR-Dinkel
Baumnussbaguette/
Olivenbaguette

Pane alle noci/alle olive
con farina di spelta

Spelta flour bread
with nuts/olives

*Über Zutaten, Allergene und Intoleranzen
in unseren Gerichten informieren Sie unsere
Mitarbeitende gerne.

Il nostro personale sarà lieto di informarti sugli
ingredienti, allergeni e intolleranze presenti nei nostri
piatti.

Our staff will gladly inform you about ingredients,
allergens and intolerances in our dishes.

Alle Preise inkl. MwSt.

Salate / Vorspeisen - insalate / antipasti - salads / starters

Grüne Blattsalat-Variation

(italienisch, französisch oder Hausdressing)

Variazione di insalata verde (condimento italiano, francese o della casa)

Green leaf salad variation (Italian, French or house dressing)

klein/small/piccolo

CHF 7.-

grosse/big/grande

CHF 9.-

Gemischte Haussalat-Variation

(italienisch, französisch oder Hausdressing)

Insalata mista della casa (condimento italiano, francese o della casa)

Mixed house salad (Italian, French or house dressing)

CHF 9.50

CHF 12.50

Ursus Salatvariation

mit Zucchini, Granatapfel, Frischkäsecreme und Pumpnickel-Crisp

Insalata Ursus con zucchini, melagrana, crema di formaggio fresco e croccante di pumpnickel

Ursus Salad with zucchini, pomegranate, fresh cheese cream and pumpnickel crisp

CHF 16.50

Nüsslisalat

mit Ei an einer Speckvinaigrette

Insalata di formentino con uovo e vinaigrette al bacon - Lamb's lettuce with egg and bacon vinaigrette

CHF 15.-

Caesar Salad

Lattich mit Caesar-Dressing, Speck-Cracker, Parmesan und Croûtons

Lattuga romana con condimento Caesar, cracker al bacon, parmigiano e crostini

Romaine lettuce with Caesar dressing, bacon cracker, parmesan and croutons

CHF 19.50

mit Pouletbruststreifen - con strisce di petto di pollo - with chicken breast strips

CHF 28.50

mit Crevettenspiess - con spiedino di gamberi - with shrimp skewer

CHF 28.50

Gebackener Schafskäse mit Preiselbeeren, Salat und Toast

Formaggio di pecora al forno con mirtilli rossi, insalata e toast

Baked sheep cheese with lingonberries, salad and toast

CHF 19.50

Ziegenkäse im Speckmantel mit Salatbouquet und Toast

Formaggio di capra avvolto nel bacon con bouquet di insalata e toast

Goat cheese wrapped in bacon with salad bouquet and toast

CHF 19.50

Luftgetrockneter Bündner Schinken mit Zuckermelone

verfeinert mit Kastanienhonig und rosa Pfeffer

Prosciutto crudo dei Grigioni con melone e miele di castagno, guarnito con pepe rosa

Air-dried Grisons ham with cantaloupe melon, chestnut honey and pink pepper

CHF 21.-



*Über Zutaten, Allergene und Intoleranzen
in unseren Gerichten informieren Sie
unsere Mitarbeitende gerne.

Il nostro personale sarà lieto di informarti sugli
ingredienti, allergeni e intolleranze presenti nei
nostri piatti.

Our staff will gladly inform you about ingredients,
allergens and intolerances in our dishes.

Alle Preise inkl. MwSt

Hauptspeisen vom Grill - contorni - side dishes

Rindsfilet - Filetto di manzo - <i>Beef Tenderloin</i>	150gr	CHF 46.-
	250gr	CHF 58.-
Rinds-Rib-Eye-Steak - Costata di manzo - <i>Beef Rib Eye Steak</i>	300gr	CHF 59.-
	400gr	CHF 69.-
Rinds-Entrecôte - Entrecôte di manzo - <i>Beef Entrecôte</i>	200gr	CHF 46.-
	300gr	CHF 57.-
Flanksteak (Rind) - Bavetta di manzo - <i>Beef Flank Steak</i>	250gr	CHF 45.-
Picanha (Rind) - Picanha di manzo - <i>Beef Picanha</i>	250gr	CHF 45.-
Kalbs-Entrecôte - Entrecôte di vitello - <i>Veal Entrecôte</i>	200gr	CHF 48.-
	300gr	CHF 59.-

Für 2 Personen* - per 2 persone* - for 2 people*

Chateaubriand - Prime Rindsfilet Chateaubriand - filetto di manzo di prima scelta <i>Chateaubriand - prime beef fillet</i>	500gr	CHF 65.- p.P.
---	-------	----------------------

*** Zubereitungszeit mindestens 40 Minuten**

* tempo di preparazione minimo 40 minuti

* preparation time at least 40 mins



Alle oben aufgeführten Cuts vom Grill sind mit einem Crevettenspiess kombinierbar

Tutti i tagli alla griglia elencati sopra possono essere combinati con uno spiedino di gamberi
All of the grilled cuts listed above can be combined with a shrimp skewer

CHF **10.-**

Ribs - costine - ribs

Rinds-BBQ-Ribs Costine di manzo al barbecue <i>Beef BBQ Ribs</i>	500gr	CHF 39.-
Baby Ribs vom Schwein Costine di maiale baby <i>Pork Baby Ribs</i>	400gr	CHF 32.-

Beilagen – contorni – side dishes

Hausalat

Insalata della casa – House salad

Rosmarin-Brätler

Patate al rosmarino – Rosemary potatoes

Pommes frites

Patate fritte – French fries

Süsskartoffel-Pommes

Patate dolci fritte – Sweet potato fries

Rahmspinat

Crema di spinaci – Creamed spinach

Grillgemüse

Verdure grigliate – Grilled vegetables

Risotto Milanese

Risotto alla milanese – Risotto milanese

Saucen – salse – sauces

Pfeffersauce

Salsa al pepe – Pepper sauce

Smoked-BBQ-Sauce

Salsa BBQ affumicata – Smoked BBQ sauce

Chimichurri

Chimichurri – Chimichurri

Café-de-Paris-Butter

Burro Café de Paris – Café de Paris butter

Portwein-Jus

Salsa al vino di Porto – Port wine gravy

**Inklusive einer Beilage und Sauce pro Person,
jede weitere Beilage CHF 7.- und
jede weitere Sauce CHF 4.-**

Incluso un contorno e una salsa a persona,
ogni contorno aggiuntivo CHF 7.-
ogni salsa aggiuntiva CHF 4.-

*Includes one side dish and sauce per person,
each additional side dish CHF 7.-
each additional sauce CHF 4.-*

1. August BBQ

Am 1. August findet hier im Steak House ab 18 Uhr ein BBQ statt. Reservieren Sie am Besten gleich vor Ort bei unseren Servicemitarbeitenden Ihren Tisch. Es erwartet Sie ein grosszügiges Salat- und Vorspeisenbuffet. Eine vielfältige Fleischauswahl vom Grill, sowie dazugehörige Beilagen und Saucen. Zum Abschluss bieten wir noch eine Variation von Desserts.

Il 1 Agosto, a partire dalle 18:00 si svolgerà un barbecue nella Steak House. È meglio prenotare in loco con il nostro personale di servizio. Ti aspetta un ricco buffet di insalate e antipasti. Una variegata selezione di carni alla griglia, oltre a contorni e salse di accompagnamento. Per finire, un'ampia scelta di dessert.

On 1st of August, a barbecue takes place in the Steak House from 18:00 onwards. It is best to make a reservation on site with our service staff. A rich salad and starter buffet awaits you. A varied selection of grilled meats, as well as side dishes and accompanying sauces. To finish, a wide selection of desserts.

Datum: 01.08.2025

Kinder unter 6 J.	Gratis
Kinder von 6 – 15 J.	CHF 28.-
Erwachsene	CHF 62.-

*Über Zutaten, Allergene und Intoleranzen in unseren Gerichten informieren Sie unsere Mitarbeitende gerne.

Il nostro personale sarà lieto di informarti sugli ingredienti, allergeni e intolleranze presenti nei nostri piatti.

Our staff will gladly inform you about ingredients, allergens and intolerances in our dishes.

Alle Preise inkl. MwSt

Burger vom Grill - hamburger alla griglia - grilled burgers

Hamburger Klassisch

CHF 26.-

UrDinkel-Brioche-Bun, Rindfleisch oder vegetarisches-Patty,
Salat, Tomate, Gurke, Zwiebelconfit
Panino di brioche con farina di spelta,
hamburger di manzo o vegetale, insalata, pomodoro,
cetriolo, composta di cipolle
*with brioche bun made with spelt flour, beef or vegetable patty,
salad, tomato, cucumber, onion confit*

Cheeseburger

CHF 28.-

UrDinkel-Brioche-Bun, Rindfleisch oder vegetarisches-Patty,
Salat, Tomate, Gurke, Zwiebelconfit und Alpkäse
Panino di brioche con farina di spelta,
hamburger di manzo o vegetale, insalata, pomodoro,
cetriolo, composta di cipolle, formaggio d'alpe
*with brioche bun made with spelt flour, beef or vegetable patty,
lettuce, tomato, cucumber, onion confit, alp cheese*

Grilled Chicken Burger

CHF 26.-

UrDinkel-Brioche-Bun, Pouletbrust,
Salat, Tomate, Gurke und Zwiebelconfit
Panino di brioche con farina di spelta,
petto di pollo, insalata, pomodori, cetrioli e cipolla confit
*with brioche bun made with spelt flour, chicken breast,
salad, tomato, cucumber and onion confit*

Pulled Pork Burger

CHF 31.-

UrDinkel-Brioche-Bun, Pulled Pork,
Salat, Tomate, Smoked-BBQ-Sauce und Röstzwiebeln
Panino di brioche con farina di spelta, insalata,
pomodoro, salsa BBQ affumicata, cipolla croccante
*with brioche bun made with spelt flour, pulled pork, salad,
tomato, sauce smoked BBQ, crispy onion*

Alle Burger werden mit Pommes frites oder Süsskartoffel-Pommes und zwei Dips (BBQ und Cheddar) serviert.

Gli hamburger sono servite con patate fritte o patate dolci fritte e due salse (BBQ e Cheddar).

The burgers are served with French fries or sweet potato fries and two sauces (BBQ and Cheddar).

*Über Zutaten, Allergene und Intoleranzen in unseren Gerichten informieren Sie unsere Mitarbeitende gerne.
Il nostro personale sarà lieto di informarti sugli ingredienti, allergeni e intolleranze presenti nei nostri piatti.
Our staff will gladly inform you about ingredients, allergens and intolerances in our dishes.

Alle Preise inkl. MwSt

Desserts

Warmes Schokoladen-Fondant

mit Vanilleglace

Tortino caldo al cioccolato con gelato alla vaniglia

Warm chocolate fondant with vanilla ice cream

CHF 12.-

Kaiserschmarren

mit Pflaumenkompott

Kaiserschmarren con composta di prugne

Kaiserschmarren with plum compote

CHF 13.-

Hausgemachtes Tiramisu

Tiramisù fatto in casa

Homemade tiramisu

CHF 9.50

Fruchtsalat

mit Glace nach Wahl

Macedonia con gelato a scelta

Fruit salad with ice cream of choice

CHF 9.50

Affogato

Vanilleglace und Espresso

Affogato con gelato alla vaniglia ed espresso

Affogato with vanilla ice cream and espresso

CHF 7.-

Nutella-Pizza

Pizza alla Nutella

Nutella pizza

CHF 22.-

Glace Auswahl

Selezione di gelati

Ice cream selection

pro Kugel – per pallina – *perscoop*

CHF 3.50

mit Rahm – con panna – *with whipped cream*

CHF 1.50

*Über Zutaten, Allergene und Intoleranzen in unseren Gerichten informieren Sie unsere Mitarbeitende gerne.
Il nostro personale sarà lieto di informarti sugli ingredienti, allergeni e intolleranze presenti nei nostri piatti.
Our staff will gladly inform you about ingredients, allergens and intolerances in our dishes.

Alle Preise inkl. MwSt