

HERZLICH WILLKOMMEN IM STEAKHOUSE ZUM ROTEN STIER

Unser Steakhouse befindet sich im Herzen von Melchtal,
einer malerischen Gemeinde mit 320 Einwohnern.

Wir sind stolz darauf, regionale Produkte zu verwenden und legen großen Wert auf Nachhaltigkeit.
Um Lebensmittelverschwendung zu vermeiden, servieren wir etwas kleinere Portionen.
Selbstverständlich können Sie Gemüse und Beilagen ohne zusätzliche Kosten nachbestellen.

Öffnungszeiten:

Montag und Dienstag: Ruhetag

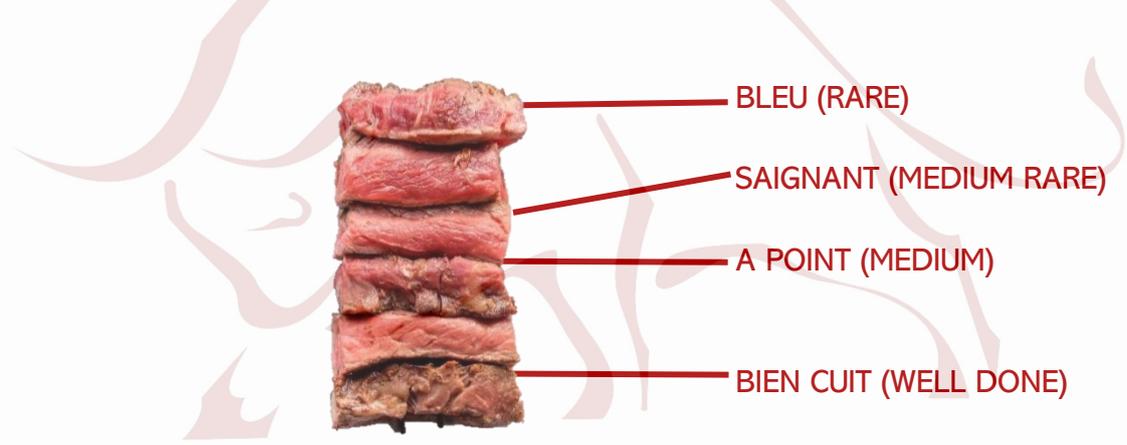
Mittwoch: 14.00 - 23.00 Uhr

Donnerstag bis Samstag: 09.00 - 23.00 Uhr

Sonntag: 09.00 - 17.00 Uhr

UNSERE GAR-STUFEN

Um Dir das optimale Fleischerlebnis zu gewährleisten,
bitten wir Dich uns die gewünschte Gar-Stufe anzugeben.



HERKUNFT / ALLERGENE

Fleisch

Rind: Schweiz, Irland, Australien, Argentinien

Kalb, Schwein, Poulet: Schweiz

Fisch / Crevetten

Indien, Norwegen, Griechenland

Allergene

Auf Anfragen über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können,
gibt dir unser Servicepersonal Auskunft.

VORSPEISEN

Argentinische Chorizo vom Grill			12.50
serviert mit Chimichurry			
Geräucherte Avocado mit Äpfeln			16.20
garniert mit knusprigen Zwiebeln und grüner Senfsauce			
Gegrillte Pimientos			9.20
Stiere Salat	150g	gross	30.80
frisch gehacktes Rinds Tartar mit getoastetem Sauerteigbrot	80g	klein	21.80
Crevetten aglio e olio (6 Stk.)			16.80
Hausgebeizter Lachs			16.50
serviert mit getoastetem Sauerteigbrot			
Rindskraftbrühe			10.60
mit Sherry und Ei verfeinert			
Blattsalat mit Rohkostgemüse			9.80
serviert an Hausdressing			

* Zu all unseren Fleischspeisen erhältst du saisonales Gemüse
und unsere drei hausgemachten Saucen: Kräuterbutter, Chimichurri, Whiskeysauce

Wähle deine Beilage(n) aus:	je	6.00
Pommes Frites aus der Region		
Kroketten		
Risotto		
Baked Potato mit Knoblauch-Pepperoniölsaue		
Bratkartoffeln		
nur Salat (Fitnessteller)		

Preise in CHF inkl. MwSt.

HAUPTGÄNGE

Cote de boeuf 800g für 2 Personen serviert mt Piementos und Pommes Frites	pro Person	50.00
Rindsfilet 200g *		54.80
Für weitere 100g		12.20
Entrecote prime 200g *		48.80
Für weitere 100g		12.20
Poulet Spiess 200g *		20.80
Für weitere 100g		4.20
Stiere Pfännli 200g *		38.80
Rinds-Entercote in Kräuterbutter		
Guidos Keule		26.00
Knusprige Schweinshaxe an Biersauce ca.600g dazu Bratkartoffel		
Picanha (Gegrillter Rindshuftdeckel) 300g *		35.40
Sparerips vom Schweinsbrustspitz dazu Pommes Frites und Coleslaw Salat		26.80
Gisler`s Rinds-Baconburger serviert mit Pommes Frites im Focciabun an Whiskeysauce (ein wenig Scharf)		25.60
Zweierlei vom Meer		38.20
gebratener Wolfsbarsch und Crevetten an Grüner Fischsauce dazu Bratkartoffel		
Gegrillte Lachstranche überbacken mit Knoblauch mousseline dazu Bratakartoffeln und Spinat		36.20
Safranrisotto mit saisonalem Gemüse		23.60
Tagesspezialität - fragen Sie unser Service Personal		T.P.

Preise in CHF inkl. Mwst.

APERITIF

Huusapéro (alkoholfrei)		0.2l	9.80
Aperol Spritz	25‰	0.2l	11.00
Hugo		0.2l	11.00
Campari (Orangensaft / Soda)	25‰	4 cl	7.50
Cynar (Orangensaft / Soda)	16‰	4cl	7.50
Vermuth	15‰	4cl	7.50
Prosecco il fresco brut		0.1l	6.80
Champagner Jacquart Brut Mosaique		0.1l	14.80
San Bitter		0.1l	5.00
Orangensaft		0.2l	5.60

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Wasser		0.4/1.0l	4.50/6.00
Cola / Cola zero		0.33l	5.60
Rivella rot / Rivella blau		0.33l	5.20
Apfelschorle		0.33l	5.20
Orangenmost		0.33l	5.20
Fanta		0.33l	5.20
Eistee		0.33l	5.20
Tonic Water / Bitter Lemon		0.2l	5.20

WARME GETRÄNKE

Cafe / Espresso			4.60
Schale / Cappuccino			5.20
Latte Macchiato			5.70
Kaffee / Tee Fertig			5.70
Tee			4.60
Heisse Schoggi / Ovi			5.20
Flämmli			8.20
Corretto Grappa			7.00

Preise in CHF inkl. Mwst.

BIER IM OFFEN AUSSCHANK



Quöllfrisch Lager hell	0.2l	4.20
Das Quöllfrisch hell zeichnet sich durch seine Milde und leichte Fruchtigkeit aus. Gebraut wird es aus reinem Pilsenermalz und drei verschiedenen Hopfensorten aus Stammheim und der Hallertau.	0.3l	5.00
	0.5l	6.40
Amber	0.2l	4.60
Das bernsteinfarbene Appenzeller Amber besticht mit seinem leicht nussigen, würzigen Geschmack.	0.3l	5.40
	0.5l	6.80

BIERFLASCHEN

Quöllfrisch Lager hell	0.5l	6.60
Das Quöllfrisch hell zeichnet sich durch seine Milde und leichte Fruchtigkeit aus. Gebraut wird es aus reinem Pilsenermalz und drei verschiedenen Hopfensorten aus Stammheim und der Hallertau.		
Weizen alkoholfrei NRW	0.5l	8.20
Unser alkoholfreies Weizenbier aus Weizenmalz und obergäriger Hefe wird speziell gelagert und überzeugt mit einem kernigen, spritzigen Geschmack.		
Weizen Bio Bügel	0.5l	8.20
Das obergärige, naturtrübe Weizenbier besitzt einen erhöhten Anteil an Kohlensäure. Gärnebenprodukte wie Fruchttester und Phenole machen sich in Bananen- und Nelkenaromen bemerkbar und geben dem Weizen seinen typischen Geschmack.		
Sonnenwendlig alkoholfrei	0.33l	5.20
Das vollmundige, sonnenblumengelbe Sonnenwendlig wird aus drei verschiedenen Malzen und zwei Hopfensorten gebraut.		
Ginger-Beer	0.33l	6.40
Unser Ginger Beer wird mit Ingwer fermentiert und erhält dabei seinen unverwechselbaren Geschmack und eine angenehme Schärfe.		
Craft Bier von der Brauerei Locher	0.33l	6.60
Fragen sie unser Personal wir haben 5 verschiedene		

MOST

Apfelmot klar mit und ohne Alkohol	0.49l	6.60
---------------------------------------	-------	------

Preise in CHF inkl. Mwst.