

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

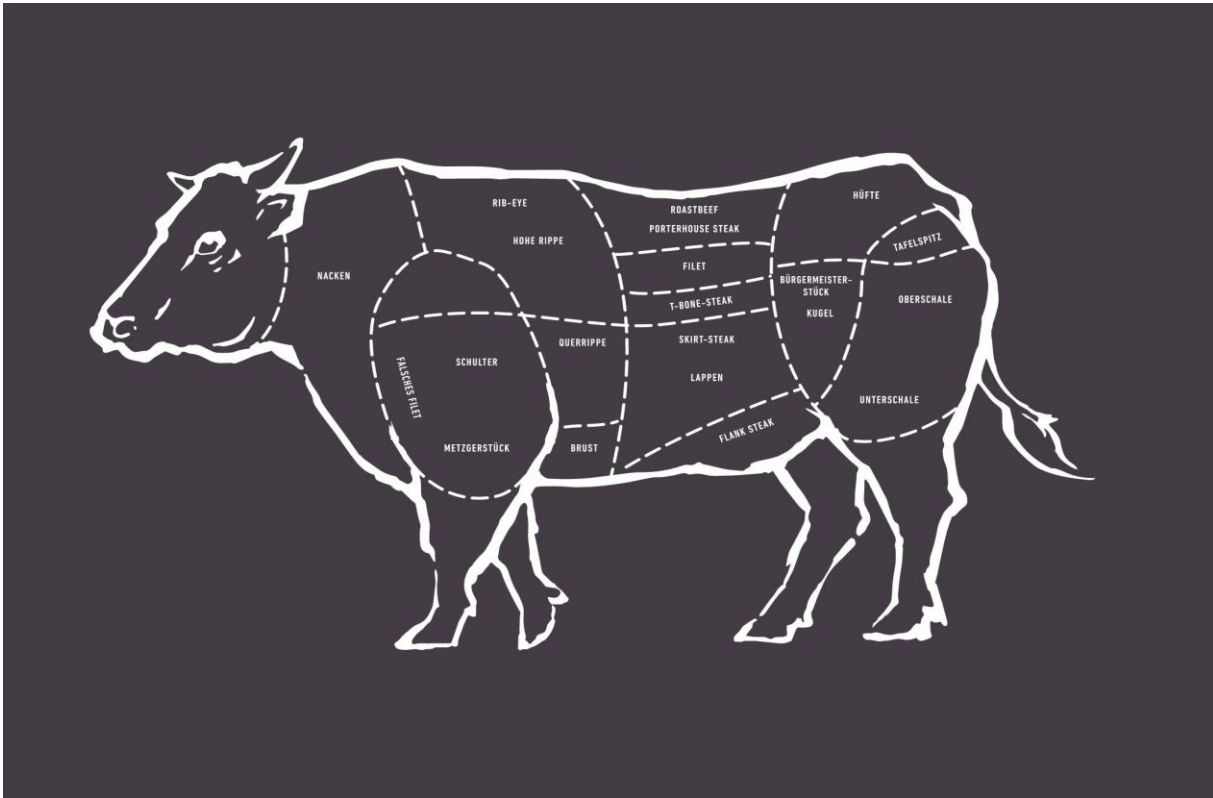
Donnerstag bis Samstag: 09.00 - 23.00 Uhr

Sonntag: 09.00 - 17.00 Uhr

VORSPEISEN

Pikante Chorizo vom Grill				14.80
Geräucherte Avocado mit Äpfeln garniert mit knusprigen Zwiebeln und grüner Senfsauce				16.20
Gegrillte Pimientos				9.20
Croquetas de Prosciutto (6 Stk.)				14.80
Stiere Salat	150g	gross		30.80
frisch gehacktes Rinds Tartar mit getoastetem Brot	80g	klein		21.80
Crevetten aglio e olio (6 Stk.)				16.80
Geräuchte Rindspastrami mit Ruccola und Rettichsauce				22.20
Capresesalat Tomaten-Burrata-Salat mit Tomatenpesto				14.80
Blattsalat mit Rohkostgemüse serviert an Hausdressing				9.80

Preise in CHF inkl. MwSt.



UNSERE GAR-STUFEN

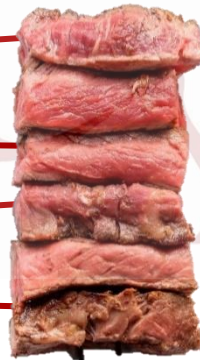
Um Dir das optimale Fleischerlebnis zu gewährleisten, bitten wir Dich uns die gewünschte Gar-Stufe mitzuteilen.

BLEU (RARE)

SAIGNANT (MEDIUM RARE)

A POINT (MEDIUM)

BIEN CUIT (WELL DONE)



HERKUNFT / ALLERGENE

Fleisch

Rind: Schweiz, Irland, Australien, Argentinien

Schwein: Schweiz, Spanien

Poulet: Schweiz

Fisch / Crevetten

Schweiz, Indien, Norwegen, Griechenland

Allergene

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

HAUPTGÄNGE

Parrillada (Fleischplatte) ab 2 Personen serviert mit Regio Frites und Pimientos	pro Person	65.00
Rib Eye Steak ca. 300g serviert mit Pimientos und Pommes Frites		60.00
Rindsfilet 200g * Für weitere 100g		54.80
	+	12.20
Stiere Pfännli 200g * Rinds-Entercote in Kräuterbutter Für weitere 100g		39.80
	+	12.20
Rinds Brisket Mariniert mit dunklem Bier dazu Süsskartoffel		38.20
Poulet Spiess 200g * mit leichter Senfsauce Für weitere 100g		20.80
	+	5.20
Sparerips vom Schweinsbrustspitz dazu Regio Frites		26.80
Gisler`s Rinds-Baconburger serviert mit Regio Frites überbacken mit Käse, Tomaten und Zwiebeln im Foccaciabrot an Whiskysauce (ein wenig Scharf)		25.60
Geräucherter Pulled Pork Burger im Foccaciabrot mit Ruccola und Zwiebeln dazu Regio Frites		25.60
Pilzravioli mit Tomaten Basilikumsauce mit Rindswürfel		19.60
	+	12.60
Zitronen Risotto mit Black Tiger Crevetten		34.60
Tages Fisch (Unser Servicepersonal informiert sie gerne)		Tages Peis

* Zu den gekennzeichneten Fleischspeisen erhältst du Gemüse
und unsere drei hausgemachten Saucen: Kräuterbutter, Chimichurri, Whiskysauce

Wähle deine Beilage(n) aus:	pro Beilage	6.00
Regio Frites, Kroketten, Risotto, Baked Potato, Sweet Baked Potato oder Pasta Unserer Gerichte können auch als Fitnesssteller bestellt werden		

Preise in CHF inkl. Mwst.

APERITIF

Huusapéro ohne oder mit Alkohol		0.2l	9.80/11.00
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
San Bitter		0.1l	5.00

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		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



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 Diverse Sorten		

MOST

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

Preise in CHF inkl. Mwst.