GEORGE
BAR & GRILL

GEORGE'S CLASSICS

Burrata 24
Tomatenkonfitüre, Taggiasca Oliven, Rucola,
hausgemachte Focaccia Barese
Burrata with tomato jam, Taggiasca olives, rocket, focaccia barese

Rindstatar 28/38
Eigelbcreme, Kapern, Toast
Beef tartare, egg yolk cream, capers, toast

Ceviche 26
Zander, Kürbispüree, Ingwer, Grapefruit, Peperoncini-Kaviar
Ceviche, pikeperch, pumpkin puree, ginger, grapefruit, peperoncini caviar

GEORGE Burger 36
Appenzeller-Käse vom Weltmeister, Rucola, Röstzwiebeln,
Safran-Mayonnaise, pikantes Hausketchup
serviert mit Pommes frites
GEORGE Burger, Appenzeller cheese from the world champion, rocket, roasted onions, saffron mayonnaise, spicy homemade ketchup served with fries

THE GRILLROOM

Striploin (Entrecôte) 220g 58

Tenderloin 120g / 180g 42/54

Rib Eye 59

Saucen eine Sauce inbegriffen
Café de Paris, Kräuterbutter, jede weitere 3
Rotweinjus, BBQ-Sauce, Chimichurri
Café de Paris, herb butter, red wine sauce, BBQ sauce, chimichurri

Beilagen je 8
Pommes frites, Kartoffelpüree, Rüebli, Rucola-Tomatensalat
French fries, mashed potatoes, carrots, rocket tomato salad

Getrüffelte Pommes frites mit Parmesan 10
Truffle fries with parmesan cheese

DESSERT

GEORGE's Schokoladenmousse 18
GEORGE's chocolate mousse

GEORGE
BAR & GRILL

MITTAGSMENU VOM 04. UND 05. NOVEMBER 2021

Saisonaler Blattsalat
Seasonal salad

oder

Tagessuppe
Daily soup

Menü 1: Chili con Tofu 28.5
Jasminreis, Avocado-Tomatillo Salsa
Chili con Tofu, jasmine rice, avocado tomatillo salsa

Menü 2: Rindsgulasch 33.5
Spätzli, Chiliöl
Beef gulasch, spätzle, chilli oil

Menü 3: Kabeljau 32.5
Kartoffelpüree, Spinat, Meerrettichschaum
Codfish, potato puree, spinach, horseradish

EMPFEHLUNGEN IM GLAS

Weiss 1dl
Prior 2018, Sémillon
Château Mongiron, AOC Bordeaux FRA 12

Rosé 1dl
Rose et Or Rosé AOP 2019, Château Minuty, Provence FRA 10

Rot 1dl
Emilio Moro DO 2018, Ribera del Duero ESP 12.5