



CH-3814 gsteigwiler / interlaken · tel. +41 (0)33 823 30 01 · fax +41 (0)33 823 30 15 ·

www.gasthaus-steinbock.ch

EAT, DRINK AND BE MERRILY INDULGENT

...festliche Zeit des Jahres ist da

Weihnachten, die schönste Zeit des Jahres steht vor der Tür. Feiern Sie mit Ihrer Firma, Abteilung oder Familie bei uns, und lassen sie sich von unserem Team verwöhnen. Lassen Sie sich inspirieren und teilen Sie uns Ihre Anliegen mit. Auch extravagante Wünsche versuchen wir zu erfüllen. Wir planen Ihren Anlass zusammen mit Ihnen und gemäss Ihren Budgetvorstellungen. Persönliche Beratung liegt uns am Herzen. Damit am Schluss alles stimmt und Sie einen unvergesslichen Event erleben dürfen.

INDULGENCE GUARENTEED!!!

Ihr Steakhouse Steinbock Team

Weihnachtsanlass Menü

ab 6 Personen Nur auf Vorbestellung

MENU „PLEASURE“ 3 GANG

28.- pp

bitte wählen Sie einen Vorspeise, Hauptgericht und Dessert

VORPSEISEN

- Grünersalat mit Kernen und Ziegenkäse-Toast
 - Tex Mex Tomatencremesuppe
- Caesar Salat mit Parmesanstreifen und Zwiebelkrouten und Sardellenfilet
 - Jack Daniels BBQ Chicken Wings

HAUPTGERICHT

- Perlhuhn Supreme (ca. 160g CH) „Auf dem Heisse Stein“
- Lammhuffilet (ca. 200g New Zeeland) „Auf dem Heisse Stein“
 - Bison Burger (200g Kanada)

DESSERT

- Eiskugel Swiss Mountain Premium Icecream (Vanille)
 - Mini Sundae

MENU „HOTSTONE“ 3 GANG

36.- pp

bitte wählen Sie einen Vorspeise, Hauptgericht und Dessert

VORPSEISEN

- Traditional Waldorf Salat mit Apfel, Sellerie, Trauben und Walnüssen
- Susskartoffeln-Kurbis und Maronen Suppe mit Wasabischaum
 - Caesar Salat mit Pouletbruststreifen und Sardellenfilet
 - Classis Prawn Cocktail

HAUPTGERICHT

- Rindsfilet (ca. 180g CH) „Auf dem Heisse Stein“
- Pferdeentrecote (ca. 180g Kanada) „Auf dem Heisse Stein“
- Rib-eye steak (180g CH) serviert mit Trüffelbearnaise

DESSERT

- Eiskugel Swiss Mountain Premium Icecream (Vanille und Pina Colada)
 - Frittierte Apfelringe mit Karamel und Fleur de Sel Eis

MENU „INDULGENCE“ 3 GANG

49.- pp

bitte wählen Sie einen Vorspeise, Hauptgericht und Dessert

VORPSEISEN

- Beef Steak Tartare mit Cognac und Golden Toast
- Black Tiger Krevetten Tempura mit Glenmorangie Cocktail Sauce
 - Mozzarella Stix und Steinbock Relish
- Nussler Salat, Wärme Kurbis, Feigen Walnüss Vinaigrette

HAUPTGERICHT

- The American Juicy Lucy „Homemade“ Rindsburger mit Käse- Füllung
 - Ahi Tuna Steak, Moutarde de Meux und Himbeer Sauce
- Rindsfilet (Mittelstück) am Stück im Ofen gebraten an Bearnaise Sauce
 - Bison Rib-eye im Butter gegrillt (ca. 180g)

DESSERT

- Coeur Fondant au Chocolat
 - Coupe General

MENU „STEAKHOUSE“ 3 GANG

69.- pp

mit Tex Mex Tomatencremesuppe als Vorspeise 4 GANG 75.-

bitte wählen Sie einen Vorspeise, Hauptgericht und Dessert

VORPSEISEN

- Gefüllte „Beechwood“ Räucherlachs-Päckchen mit Krevetten.
- Chateaubriand Carpaccio „Aberdeen Angus“ (Irland), Frisch gegrillte und Hand geschnitten, Parfumiert mit Trüffelöl und Parmesan Spänen
- Hausgemacht Frittierte Kalamarringe mit Chilli-Ananas Sorbet (Swiss Mountain Ice Cream)

HAUPTGERICHT

- Bison Rib-eye Steak „USA“ (ca 200g USA)
- Rindsentrecote PRIME „NY STRIPLOIN“ (ca 200g USA)
 - Kalbskotolett (CH)
 - Gratiniert Lobster Tails (2 pro Person)
- Rind oder Bison Wellington (plus 15.- supplement pp)

DESSERT

- Sherry Trifle
- Creme Catalan mit Rafaello Eis
 - Coupe Danemark

Alle Hauptgerichte sind mit Country Potatoes, Wintergemüse und 3 Verschieden Saucen.

Einzelne Gänge

Vorspeisen

- Prawn Cocktail mit Avocado und Glenmorangie Whiskey CHF 11.50
 - Classic Caesar Salat mit Sardellen CHF 8.50
 - Tex Mex Tomatencremesuppe CHF 8.-
- Beef Steak Tartare (CH) mit Cognac und Golden Toast CHF 14.50

Hauptgerichten

AUF DEM HEISSEN STEIN SERVIERT MIT 3 VERSCHIEDENE SAUCEN, COUNTRY CHIPS UND WINTERGEMÜSE

1. Bisonfilet 200g CHF 65.- Zusätzliche 100g CHF 19.-
 2. Rindsfilet 200g CHF 35.- Zusätzliche 100g CHF 9.-
 3. Pferdeentrecote 200g CHF 32.- Zusätzliche 100g CHF 9.-
 4. Kalbsteak 200g CHF 41.- Zusätzliche 100g CHF 11.-
 5. Lammhuffilet 200g CHF 31.- Zusätzliche 100g CHF 9.-
- Bison Rib-eye Steak (USA) ca. 250g serviert mit Wintergemüse und Country Potatoes CHF 52.-
 - T-Bone Steak „Aberdeen Angus“ im Butter Gegrillt, Wintergemüse und Country Potatoes CHF 59.-

Alles Hauptgericht serviert mit Bearnaise, Cocktail und Diavolo Butter.

Dessert

- Creme Catalan mit Raffaello Glace CHF 13.50
- Lauwarmer „Coeur Fondant au Chocolat“ mit Vanille Bourbon Rahmglace CHF 11.50
 - Mini Vermicelli Sundae CHF 8.50
 - Coupe Colonel CHF 12.50
 - Coupe Danemark CHF 10.50



Heiliger Abend und Weihnachtsfeiertag Menu

24 Dezember 2013 17.30 bis 00.30

25 Dezember 2013 – 11:30 bis 14:30 und 17.30 bis 00.30 3

Gang 72.- 4 Gang 82.-

**Schottischer „Beechwood“ Räucherlachs & Forellen mit Apfel
Meerrettich und Honig, Senf & Dill Sauce**

XXXXXXX

**Classic Beef Steak Tartare (CH) mit Cognac, serviert mit
Golden Toast**

XXXXXXX

**„Beef Wellington“ mit Rosmarin Jus, serviert mit Gratin
Dauphinois und Wintergemüse**

Oder Bearnaise Gratinierte Hummerschwanz

XXXXXXX

Sherry Trifle

Silvestermenu 5 Gang

119.- inklusive 1 glass Champagne

19:00 blast off

Austern Rockefeller

Bison Steak Tartare (USA) mit VSOP Cognac, serviert mit

Golden Toast

Sorbet Colonel

**Rindsfilet 220g (Aberdeen Angus) mit Fois Gras Calvados Apfel,
Trüffelbearnaise, Fondant Kartoffeln und Wintergemüse von Markt**

**Feuerwerk Trio-NY Cheesecake, Macaroons, Warm Chocolate Brownie
mit Vanille Bourbon Glace**