



Mo'untainfire

STEAKHOUSE

Vorspeise Starters

Gemischte Salat (mit Französischem oder Italienischem Dressing)
Mixed Salad French or Italian Dressing
12.50 CHF.-

Bruschetta x 3 (Tomate-Salsa / Lachs / Avocado / Wagyu-Trüffel Mayonnaise)
Bruschetta- x 3 (tomato salsa/ Salmon/Avocado/ Wagyu-truffle mayonnaise
17.50 CHF.-

3x Wagyu-Bruschetta
3x Wagyu-Bruschetta
24.50 CHF.-

Frittierte Calamari mit grillierter Zitronensauce
Fried Calamari- grilled lemon sauce
19.50 CHF.-

Schweizer Rinds carpaccio (Angus) Parmesan / Olivenöl / Rucola
Swiss Beef Carpaccio (Angus)- parmesan/ olive oil/ rucola
29.50 CHF.-

Wagyu-Carpaccio Soy- & Honig-Glaze, Parmesan, Rucola
Wagyu carpaccio-soy& honey glaze, parmesan, rucola
38.50 CHF.-

Schweizer Angus-Rindstatar rote Zwiebel / Kapern / Ei
Swiss Angus Beef Tartare -red onion/ capers/ egg
24.50 CHF.- / 70g
42.00 CHF.- / 140g

Caesar salat
Caesar Salad
24.50 CHF.- mit Poulet
27.50 CHF.- mit Krevetten

Vorspeise Starters

Ägyptisch Moussaka mit Arabisch-Brot
Egyptian Moussaka arabic bread
28.50 CHF.-

Libanesisch Meze Hummus / Tabbouleh / Metabel / Chäs-Röllli.
Lebanese Meze hummus/ tabbouleh/ metabel/ cheese rool.
19.50 CHF.- pro Teller

Tagessuppe
Soup of the day
11.50 CHF.-

Burrata Cherrytomaton / Tomato-Vinaigrette / Basilikum / Sauerteigbrot.
Burrata cherry tomato/roasted tomato vinaigrette basil/ sourdough
22.50 CHF.-

Mo'untainfire

STEAKHOUSE

Hauptgang Main Courses

Schweizer Tagliatta Angus-Steak ‚Secret Cut‘ - Rucola / Parmesan.
Swiss Tagliatta Angus Steak "secret cut" - Rocket/ parmesan cheese
38.50 CHF.- / 200g

Argentinisches Angus-Entrecôte, Pommes Frites, Salat und Cafe de Paris-Sauce
Argentininen Angus Entrecôte, french fries , salad, and Café de Paris sauce.
48.50 CHF.- / 200g

Uruguay Angus-Rindsfilet mit Safransauce und grilliertem Gemüse
Uruguay Angus Beef Fillet with saffron Sauce and Grilled Vegetables.
54.00 CHF.- / 200g

Irlandisches Ribeye mit Ofekartoffel und Sauerrahmsauce
Ireland Angus Ribeye with Baked Potato and Sour Cream Sauce
52.50 CHF.-/ 200g

Wiener Kalbsschnitzel mit Pommes Frites, geröstet.
Viennese Veal Cutlet with french fries , roasted lemon
45.00 CHF.-

Kalbs-Cordon Bleu mit Pommes Frites, Angus-Bresaola / Käse.
Veal Cordon Bleu with French Fries, angus bresaola/ cheese
46.00 CHF.-

Surf and Turf: Black Angus-Filet mit King Prawns, Kartoffelstock, Spinat und
Rotweinsauce
Surf and Turf: Black Angus Fillet with King Prawns and Mashed Potatoes, spinach, red
wine sauce
65.00 CHF.

Black Angus Tomahawk Steak, Bearnaisesauce, gemischtes Gemüse, pommes Frites
Black Angus Tomahawk Steak, bearnaise, mixed vegetable, french fries
140 CHF.-

Hauptgang Main Courses

Black Angus Chateaubriand mit Cafe de Paris.

Black Angus Chateaubriand, cafe de paris

62.50 CHF.- / 250g pro Person

min. 2 Personen

Lammkarree - geröstete Oliven, Rosmarinkartoffeln, Rotweinsauce
Lamb rack - roasted olives, rosmarin roasted potatoes/ red wine sauce.

45.00 CHF.-

Pata Negra Iberico Secreto Kartoffelschaum, Brokkoli, Apfelglasur

Pata negra Iberico secreto- potato foam, brokkoli, apple glaze

38.50 CHF.-

Gegrilte Hähnchenbrust - Gemüse cremige Pilzsauce

Grilled chicken breast/ vegetable/ creamy mushroom sauce.

32.50 CHF.-

Vegetarisch gegriltes Gemüse

Vegetarian grilled vegetable

24.50 CHF.-

Mo'untainfire

STEAKHOUSE

Schweizer Spezialitäten Swiss Specials

Black Angus Ribeye
Black Angus Ribeye
46.00 CHF.- / pro 200g

Black Angus Fillet
Black Angus Fillet
52.00 CHF.- / pro 200g

Black Angus Entrecôte
Black Angus Entrecôte
47.00 CHF.- / pro 200g

Beilagen Side dish

Fries mit Parmesan und Trüffel-Mayonnaise
Fries – parmesan cheese/ truffle mayonnaise

French Fries
French Fries
Grillgemüse
Grilled Vegetables

Ofen-Kartoffeln mit Sauerrahm
Baked Potatoes, sour cream

Kartoffelpüree
Mashed potatoes

6.00 CHF.-

Risotto
9.00 CHF.-

Spinat
7.50 CHF.-

Sauces

Béarnaise Sauce
Béarnaise Sauce

Pfeffersauce
Pepper Sauce

Café de Paris-Sauce
Café de Paris Sauce

Safransauce
Saffron sauce

Cremige Pilzsauce
Creamy mushroom sauce

Kräuterbutter
Herb Butter

Red wine sauce
Rotweinsauce

3.00 CHF.-

Highlights Japanese

Japanisch Wagyu A5 Entrecôte
Japanese Wagyu A5 Entrecôte
65.00 CHF.- / pro 100g
min. 150g

Japanisch Wagyu Ribeye
Japanese Wagyu Ribeye
65.00 CHF.-
min.150g

Beilagen Side dish

Fries mit Parmesan und Trüffel-Mayonnaise
Fries – parmesan cheese/ truffle mayonnaise

French Fries
French Fries

Grillgemüse
Grilled Vegetables

Ofen-Kartoffeln mit Sauerrahm
Baked Potatoes, sour cream

Kartoffelpüree
Mashed potatoes

6.00CHF.-

Risotto
9.00 CHF.-

Spinat
7.50 CHF.-

Sauces

Béarnaise Sauce
Béarnaise Sauce

Pfeffersauce
Pepper Sauce

Café de Paris-Sauce
Café de Paris Sauce

Safransauce
Saffron sauce

Cremige Pilzsauce
Creamy mushroom sauce

Kräuterbutter
Herb Butter

Red wine sauce
Rotweinsauce

3.00 CHF.-

Fish

Gegrillter Lachs mit Spinat, Kartoffeln und cremiger Dill-Sauce.

Grilled salmon with spinach/ potatoes/ creamy dill sauce

36.50 CHF.-

Riesengarnelen mit Grillgemüse

Giant Prawns with grilled vegetables

38.50 CHF.-

Pasta

Tagliatelle al Salmon cremige Dill-Sauce

Tagliatelle al Salmon- cream sauce dill

28.50 CHF.-

Tagliatelle mit Hähnchen in cremiger Sauce

Tagliatelle/ cream sauce/ chicken

28.50 CHF.-

Spaghetti mit Riesengarnelen Kirschtomaten, Knoblauch-Olivenöl

Spaghetti with Giant Prawns cherry tomato/ garlic olive oil, garlic

29.50 CHF.-

Spaghetti Bolognese

Spaghetti Bolognese

21.50 CHF.-

Burgers

Black Angus Burger, 3 Tage gereift
(Salat - Kopfsalat, Zwiebeln, Gurkenpickles, Tomaten, Dressing Fries mit Dip Dip)

Black angus burger 3 Days aged
lettuce/ onion/ pickle cucumber/ tomato/ dressing fries / Dip Dip
28.50 CHF.- / 200g

Wagyu burger
Wagyu burger
38.50 CHF.- / 200g

Chicken burger
(Salat - Kopfsalat, Zwiebeln, Gurkenpickles, Tomaten Pommes)
Chicken burger
(lettuce/ onion/ pickle cucumber/ tomato/ french fries)
26.00 CHF.-

Mo'untainfire

STEAKHOUSE

Desserts

Mango Tiramisu
Mango Tiramisu
13.50 CHF.-

Mandarinen-Tiramisu
Mandarin Tiramisu
13.50 CHF.-

Zitronensorbet mit Wodka
Lemon Sorbet with Vodka
12.50 CHF.-

Schokoladen-Fondant mit Vanilleglace und Karamell
Chocolate fondant/ vanilla ice cream/ caramel
14.50 CHF.-

Affogato Cafe
Affogato Coffee
12.50 CHF.-

Affogato Pistazie
Affogato Pistachio
12.50 CHF.-

Affogato Tiramisu
Affogato Tiramisu
12.50 CHF.-

Ice Cream/ sorbet
Assorted Ice Cream / sorbet
vanilla, chocolate, caramel, pistachio, stratcciatella, lemon sorbet, mango sorbet,
raspberry sorbet
5.50 CHF.- pro Kugel
1.50 CHF.- mit Rahm
2.00 CHF.- mit Schoggisauce