

# M E N U

S T E F A N   H E R K N E R  
&  
T E A M

RESTAURANT BÄRENGASSE

PARADEPLATZ  
8001 ZÜRICH

# VORSPEISEN

<b>NÜSSLISALAT MIT EI</b> <i>dazu Croûtons, an French-, Balsamico- oder Hausdressing</i>	18
<b>BÄRENGASSE SALAT</b> <i>Blattsalat mit Baumnüssen, Edamame und Granatapfel</i>	16
<b>MOZZARELLA DI BUFALA</b> <i>mit getrockneten Tomaten, Artischocken und Olivenöl-Perlen</i>	19
<b>GRATINIERTER ZIEGENFRISCHKÄSE</b> <i>auf Kräutersalat mit Himbeerdressing, Baumnüssen und Honig</i>	20
<b>HAUSGEMACHTE ENTENLEBER-TERRINE</b> <i>mit Aprikosen-Chutney und Brioche Toast</i>	28
<b>JAKOBSMUSCHELN</b> <i>mit getrüffelem Rahmspinat und schwarzem Trüffel</i>	28
<b>RINDSCARPACCIO</b> <i>mit Honig-Senfsauce und Belper Knolle (Berner Käsespezialität)</i>	28
<b>CARPACCIO „ARGENTINA“</b> <i>niedergearbeitetes Roastbeef mit lauwarmer Salsa Criolla und Parmesan</i>	26

# TATAR (SERVIERT MIT BRIOCHE TOAST)

<b>RINDSTATAR</b> <i>das Klassische, mit unserer würzigen Hausmischung</i>	VORSPEISE 26 HAUPTGANG 36
<b>KALBSTATAR</b> <i>das Spezielle, mit schwarzem Trüffel und Sauerrahm</i>	VORSPEISE 26 HAUPTGANG 36
<b>LACHSTATAR</b> <i>das Frische, mit Kräutern und Crème fraîche</i>	VORSPEISE 26 HAUPTGANG 36
<b>TATAR – ÉTAGÈRE</b> <i>Tatar Trilogie für zwei Personen als Vorspeise oder alleine als Hauptgang</i>	48

# SUPPEN

<b>BÄLPMOOS</b> <i>Kresseschaumsuppe mit Belper Knolle (Berner Käsespezialität)</i>	14
<b>HUMMERCRÈME</b> <i>mit Crevettentatar</i>	19
<b>FIRE AND ICE</b> <i>Karotten-Chili-Ingwersuppe mit Mangosorbet</i>	14

# KLASSIKER

<b>ROASTBEEF – VOITURE – DIETER MEIER</b>		44
<i>Niedergegartes Entrecôte vom Wagen dazu Sauce &amp; Beilage nach Wahl (siehe Grill-Karte)</i>		
<b>CAFÉ DE PARIS – BÄRENGASSE</b>	180g	56
<i>Entrecôte (180g) mit unserer Hausbutter überbacken</i>		
	250g	68
<i>dazu Pommes Allumettes</i>		
<b>ZÜRCHER GESCHNETZELTES – PARADEPLATZ</b>		49
<i>Kalbfleisch an einer Pilzrahmsauce im Pfännchen serviert dazu Butterrösti</i>		
<b>HAMBURGER – OJO DE AGUA</b>		38
<i>Rindshuftburger (240g), medium grilliert im Sesam-Bun mit hausgemachter BBQ-Sauce &amp; Mayonnaise dazu Pommes Allumettes</i>		
<b>CHEESEBURGER – OJO DE AGUA</b>		41
<i>Hamburger mit Cheddar Cheese</i>		

# PASTA & VEGETARISCH

<b>TAGLIOLINI – ASTICE E GAMBERETTI</b>		42
<i>hausgemachte Tagliolini an einer Hummerrahmsauce dazu Riesencrevetten</i>		
<b>RAVIOLI “BÄRENGASSE“</b>		36
<i>mit Rindsfilet und Gemüse gefüllt dazu Chimichurri-Butter, Cherrytomaten und Parmesan</i>		
<b>RAVIOLI – TARTUFO</b>		34
<i>an einer Mascarpone-Trüffelrahmsauce mit schwarzem Trüffel</i>		
<b>RISOTTO – GIARDINO</b>		26
<i>Weisswein-Risotto mit mediterranem Gemüse vom Grill</i>		
<b>GEMÜSE VOM GRILL – CRIOLLA</b>		26
<i>mit Mozzarella di Bufala und Tomatenvinaigrette</i>		

# BÄRENGASSE – GRILL

FISCH- UND FLEISCHSPEZIALITÄTEN VON AUSGEWÄHLTEN LIEFERANTEN,  
„A LA MINUTE“ FÜR SIE GRILLIERT.

## FISCH (SERVIERT MIT EINER SAUCE & BEILAGE IHRER WAHL)

<b>STEINBUTT</b> <i>der Edle</i>	200g	58
<b>THUNFISCH</b> <i>der kurz gebratene</i>	180gr	42
<b>ATLANTIK-LACHS (LABEL ROUGE)</b> <i>der mit dem Gütesiegel</i>	160g	43
<b>RIESENCREVETTEN «DIAVOLO»</b> <i>mit Cherrytomaten, Spinat und Chili</i>	160g	46

## FILET (SERVIERT MIT EINER SAUCE & BEILAGE IHRER WAHL)

<b>LADIES' CUT – 120 GRAMM</b>	44
<b>CLASSIC CUT – 180 GRAMM</b>	62
<b>GENTLEMEN'S CUT – 250 GRAMM</b>	76
<b>GAUCHO'S CUT – 400 GRAMM (MIT JE ZWEI BEILAGEN &amp; SAUCEN)</b>	145

## ENTRECÔTE (SERVIERT MIT EINER SAUCE & BEILAGE IHRER WAHL)

<b>CLASSIC CUT – 180 GRAMM</b>	47
<b>GENTLEMEN'S CUT – 250 GRAMM</b>	58

## RIB EYE (SERVIERT MIT EINER SAUCE & BEILAGE IHRER WAHL)

<b>GENTLEMEN'S CUT – 250 GRAMM</b>	62
<b>GAUCHO'S CUT – 500 GRAMM (MIT JE ZWEI BEILAGEN &amp; SAUCEN)</b>	116

## PAILLARD (SERVIERT MIT EINER SAUCE & BEILAGE IHRER WAHL)

<b>RINDSPAILLARD – 180 GRAMM</b>	39
----------------------------------	----

# CARNIVORUS – DIE PFÄNNCHEN

<b>OJO DOUBLE – 500 GRAMM</b> (2 x 250) <i>zu zweit oder alleine für den Bärenhunger</i> <i>Filet &amp; Entrecôte mit zwei Saucen und Beilagen nach Wahl</i>	134
<b>BEEF TRIO – 750 GRAMM</b> (3 x 250) <i>zu dritt oder zu zweit für den Bärenhunger</i> <i>Filet, Entrecôte &amp; Rib Eye mit drei Saucen und Beilagen nach Wahl</i>	199
<b>GAUCHO'S CHOICE – 900 GRAMM</b> (400 & 500) <i>für zwei oder drei Karnivoren</i> <i>Filet &amp; Rib Eye mit drei Saucen und Beilagen nach Wahl</i>	263

AIOLI

CHIMICHURRI

HAUSBUTTER

SAUCE BÉARNAISE

PFEFFERSAUCE

FRISCHER MEERRETICH

BBQ-SAUCE

HABANERO INGWER

POMMES ALLUMETTES

KARTOFFELGRATIN

HAUSGEMACHTE TAGLIOLINI

WEISSWEIN-RISOTTO

KLEINE BRATKARTOFFELN

GRILLGEMÜSE MIT BASILIKUM

SPINAT

SPROSSEN-BROCCOLI

(JEDE WEITERE BEILAGE 7.-)



## OJO DE AGUA ORGANIC BEEF

### ENTRECÔTE & FILET

DIESES BEEF WIRD EXKLUSIV DIREKT VON DER ESTANCIA OJO DE AGUA IN DIE SCHWEIZ IMPORTIERT.  
DIESES PREMIUM ARGENTINA BEEF IST IN UNSEREN RESTAURANTS UND AUSGESUCHTEN BIO METZGEREIEEN  
ERHÄLTlich.



## METZGEREI ZIEGLER

SEIT MEHR ALS EINEM JAHRHUNDERT STEHT DIE METZGEREI ZIEGLER FÜR HÖCHSTE FLEISCHQUALITÄT.  
ALS EXKLUSIVIMPORTEUR UNSERES OJO DE AGUA BEEFS, BELIEFERT SIE UNS AUCH MIT PREMIUM SWISS  
BEEF.

# DESSERT

<b>HASELNUSS CRÈME BRÛLÉE</b>	17
<i>lauwarme Caramellcrème dazu Birnensorbet und Granatapfel</i>	
<b>FONDANT AU CHOCOLAT (CA. 15 MIN)</b>	16
<i>zartschmelzendes, warmes Schokoladenküchlein mit Kirschen und einer Kugel Sauerrahmglacé</i>	
<b>„ÄMMITALER BÄRE-MERÄNGGE“ MIT NIDLE ODER VANILLEGLACÉ</b>	14
<i>exklusiv für unser Restaurant im Emmental angefertigt serviert mit Greyerzer-Doppelrahm oder Vanilleglacé</i>	
<b>BÄREN-TRIFLE</b>	17
<i>caramellisierte Vanillecrème mit Waldbeerenkompott und Vanilleglacé</i>	
<b>SCHOKOLADENMOUSSE „CARACAS“</b>	16
<i>mit Doppelrahm und sparkling Schokocrisps</i>	
<b>GLACÉS UND SORBETS</b>	PRO KUGEL 4
<i>Espresso, Vanille, Schokolade, Sauerrahm, Mango, Himbeer, Birne</i>	
<b>MIT RAHM ODER „DULCE DE LECHE“</b>	2
<b>JUMI «PLÄTTLI»</b>	24
<i>Auswahl aus verschiedenen Käsesorten der Käserei Jumi, dazu Trüffelhonig und Früchtesenf</i>	

## AUS DEM «ORO DE CACAO» HUMIDOR

<b>ORO DE CACAO</b>	29
<i>Bar Library (7 x 25 gramm)</i>	
<b>ORO DE CACAO</b>	17
<i>Napolitain Library (12 x 7 gramm)</i>	

# HERKUNFT DER PRODUKTE

Rindfleisch	Argentinien, Uruguay Australien, Schweiz
Kalbfleisch	Schweiz
Geflügel (Poulet)	Schweiz
Lamm	Australien
Schwein	Schweiz

# UNSERE PARTNER

Rindfleisch	„Ojo de Agua“, Argentinien
Kalbfleisch / Rindfleisch	Metzgerei Ziegler, Delikat Essen, Zürich
Lamm	Metzgerei Angst, Zürich
Fisch & Meeresfrüchte	G.Bianchi AG, Zufikon
Geflügel	G.Bianchi AG, Zufikon
Fleischspezialitäten	Metzgerei Angst, Zürich
Käse, Piemonteserrind	Jumi, Belp
Meringues	Konditorei Bruno Stalder, Wasen i. E.
Economat	Scana AG, Regensdorf
Milchprodukte	Aleardi