

MENU

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

RESTAURANT BÄRENGASSE

**PARADEPLATZ
8001 ZÜRICH**

VORSPEISEN

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

TATAR (SERVIERT MIT BRIOCHE TOAST)

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

SUPPEN

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

KLASSIKER

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

PASTA & VEGETARISCH

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

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

FILET (SERVIERT MIT EINER SAUCE & BEILAGE IHRER WAHL)

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

ENTRECÔTE (SERVIERT MIT EINER SAUCE & BEILAGE IHRER WAHL)

CLASSIC CUT – 180 GRAMM	47
GENTLEMEN'S CUT – 250 GRAMM	58

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

GENTLEMEN'S CUT – 250 GRAMM	62
GAUCHO'S CUT – 500 GRAMM (MIT JE ZWEI BEILAGEN & SAUCEN)	116

PAILLARD (SERVIERT MIT EINER SAUCE & BEILAGE IHRER WAHL)

RINDSPAILLARD – 180 GRAMM	39
----------------------------------	----

CARNIVORUS – DIE PFÄNNCHEN

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

AIOLI

POMMES ALLUMETTES

CHIMICHURRI

KARTOFFELGRATIN

HAUSBUTTER

HAUSGEMACHTE TAGLIOLINI

SAUCE BÉARNAISE

WEISSWEIN-RISOTTO

PFEFFERSAUCE

KLEINE BRATKARTOFFELN

FRISCHER MEERRETICH

GRILLGEMÜSE MIT BASILIKUM

BBQ-SAUCE

SPINAT

HABANERO INGWER

SPROSSEN-BROCCOLI

(JEDER 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 METZGEREIEN
ERHÄLTLICH.

Ziegler
delikat
essen

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

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

AUS DEM «ORO DE CACAO» HUMIDOR

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