

Feuer-Stein-Schiff

Steinbruch-Drinks

CHF

Perrier-Jouët Grand Brut	75cl	95.00
Cüpli Prosecco	10cl	10.00
Hugo Spritzer (Hugo Prosejito, Minze und Eis)	20cl	11.50
Aperol Sprizz (Aperol mit Prosecco)	20cl	12.50

Felsenstarke Einsteiger

CHF

Protosaurus Suppenknochen	Bouillon mit Flädli	10.50
Schieferplatten-Salat	Blattsalat mit Parmesanscheiben	12.50
Meeresbewohner-Teller	Schottischer Rauchlachs mit Meerrettichschaum	20.30

Hauptspeisen, serviert auf dem heissen Stein

CHF

Panta Mobil	Rindsfilet 150g (jede weiteren 50g + CHF 7.50)	37.50
Geröllheimer Steak	Rindshohrückensteak 200g	32.00
Monster Steak	Rindshohrückensteak 400g	48.00
Galoppstein Filet	Pferdefilet 150g (jede weiteren 50g + CHF 7.50)	35.50
LammBam Filet	Lammrückenfilet 230g	38.00
Steinwalzen Steak	Schweins Halssteak 200g	28.50
Dinosaurier	Zucchetti, Auberginen, Peperoni, Zwiebeln, Pilze	26.50

Geröllhaldenbeilagen

Zu allen Gerichten servieren wir Steinzeit frites und 3 Glotzgucker Saucen

- Küss mich nicht-Sauce (Knoblauch Sauce)
- Meeresalgen-Sauce (Kräuter Sauce)
- Höhlenfeuer-Sauce (scharfe Sauce)

Süsse Edelsteine

CHF

Dampfstein	«Heissi Liebi» Lauwarme Himbeeren mit Vanilleglace und Rahm	13.50
Tropfsteinhöhle	Rotweinpflaume mit Zimtglace	13.50
Felsenfrüchte	Mangosorbet mit Cointreau	12.00
Eiszeit «Mini Viennetta»	Rahmglace mit Vanille und Rahm	8.50
Steinbruch	Caramelköppli mit Rahm	8.50
Steinkirsch-Lawine	Zuger Kirschtorte (Konditorei Treichler, Zug)	8.50

Weinempfehlungen

CHF

Weissstein-Weine	Räuschling Burghalde-Riesbach	75cl	45.00
	Landolt Weine, Zürich		
	Féchy, Cave de la Crausaz	75cl	43.00
	Bettems frères, Féchy	10cl	6.00
Rotstein-Weine	Amarone della Valpolicella DOC	75cl	73.00
	Selezione Tinazzi, Veneto, Italy		
	Rioja Eridano, Seleccion Especial DOCa	75cl	52.00
	Bodegas Puente del Ea, Spain	10cl	7.50

Beachten Sie unsere erweiterte Weinauswahl auf der Getränkekarte.

Ihr Geröllhaldenteam wünscht einen steinbruchwalzigen Abend & einen vulkanartigen Appetit!

Preise in CHF inkl. MwSt.