



Zum Schwanen

Restaurant · Hotel

STEAKS VOM LAVASTEIN-GRILL

Um Ihnen noch mehr Genuss bieten zu können, werden Ihre Steaks auf dem Lavastein-Grill zubereitet. Die Lavasteine nehmen die Hitze sehr schnell auf und geben sie gleichmäßig an das Grillgut weiter. Perfekt für Fleisch, Fisch und alles was gegrillt werden kann. Ein einzigartiges Geschmackserlebnis.

Argentinisches Rumpsteak (ARG)

Der Steak – Klassiker, zeichnet sich durch ein sehr saftiges und gleichzeitig bissfestes Fleisch aus. Charakteristisch für das Rumpsteak ist sein Fettrand.

250 g | 350 g

Charolais Cote de Boeuf (FR)

Ein wahrer Genuss mit dem einzigartig aromatischen und unverwechselbaren Charolais – Geschmack der französischen Rinder. Feine Fettäderchen durchziehen das magere Steak und geben ihm seine typische Marmorierung.

250 g | 350 g

Simmentaler Roastbeef (DE/A)

Das Roastbeef mit dem aromatisch würzigen Geschmack der Almwiesen. Der feste weiße Fettrand und die Marmorierung geben dem Steak seinen typischen Geschmack.

250 g | 350 g

US – Bavette Steak (Flanksteak) (USA)

Sehr populär in den USA – der Geheimtipp für Genießer – perfekt gereift und besonders saftig. Der Flank – Cut stammt aus den USA und wird dort schon lange für seinen intensiven Geschmack geschätzt. Das edelste Teilstück vom Rind, sehr mager und zart.

250 g | 350 g

Argentinisches Rinderfilet (ARG)

Es ist das zarteste und begehrteste Fleischstück schlechthin. Es liegt unter dem Rückenmuskel – ein Bereich der so gut wie nie beansprucht wird. Daher ist das Fleisch besonders feinfasrig, zart und mager.

250 g | 350 g

Informationen zu den Allergenen und Zusatzstoffen finden Sie in unserer Speisekarte.



STEAKS VOM LAVASTEIN-GRILL

American T-Bone Steak (USA)

Es steht für das US Steak par excellence der amerikanischen Steakkultur. Das T-Bone Steak ist stark marmoriert. Das Fett schmilzt beim grillen und verleiht dem T-Bone eine einmalige Sukkulenz. Beste US-Qualität, geschnitten aus dem Roastbeef, mit Filetanteil und dem typischen T-förmigen Knochen.

550 g

Argentinisches Rib-Eye Steak (ARG)

Das Rib-Eye Steak ist ein Klassiker. Ein zartes Stück Fleisch aus dem vorderen Rücken. Vom kernigen Fetttage durchzogen ist es außerordentlich saftig und besonders herzhaft. Es besteht aus insgesamt 3 Muskeln: Dem Eye of Rib, der Rib Cap und einem sehr kleinen Muskel, der sogenannten Kette.

250 g | 350 g

Surf ,n' Turf

Das Beste vom Land und Meer. Saftiges Rumpsteak vom argentinischen Rind und kurz angebratene Black-Tiger Garnelen.

250 g Rumpsteak & 4 Stück Garnelen

The „Swan“ Tasting (für 2 Personen)

Ein Traum für Steakliebhaber! Das Beste vom Rind auf einer Platte.

Das zarteste Stück vom argentinischem Rind:

200 g Argentinisches Rinderfilet

Das edelste Stück vom US-Rind:

200 g US-Bavette Steak

Das aromatischste Stück vom französischen Rind:

200 g Charolais Cote de Boeuf

3 x 200 g Steak & 2 Dips

Die Grammangaben entsprechen in ca. dem Rohgewicht des Fleisches. Ohne Mehrpreis servieren wir Ihnen zu Ihrem Steak selbstgemachtes Knoblauchbrot, würzige Knoblauchbutter und einen Dip Ihrer Wahl.

Wählen Sie aus folgenden Beilagen:

Gemischter Salat
Pommes Frites
Süßkartoffel Pommes
Frisches Gemüse
Gegrilltes Gemüse
Ofenkartoffel mit Kräuterschmand
Bratkartoffeln
Kartoffelchips

Dips:

Knoblauch Dip
BBQ Hot Chili Dip

Saucen:

Kräuterschmand
Pfefferrahmsauce
Champignonrahmsauce

Sagen Sie uns wie Sie Ihr Steak gerne genießen möchten.

Rare
Medium Rare
Medium (innen mit einer rosa Mittelschicht)
Medium Well
Well Done

(außen scharf angebraten, innen roh)
(im Kern roh und nach außen rosa)

(leichter rosa Kern)
(komplett durchgebraten)