

Vorspeisen

Tatar vom Angusochsen	16,00
Carpaccio vom Rinderfilet mit Parmesanhobel	16,00
Chilli con Carne	8,50

Salate

Kleiner gemischter Salat	4,20
Grosser gemischter Salat	8,20
Grosser Salat mit 3 Stk. gebratenen Riesengarnelen	16,50

Suppen

Rinderconsommè double mit Gemüse und Filetstreifen	8,50
Spargelcremesuppe mit Erdbeeren und Basilikum	7,50
Mediterrane Fischsuppe mit Meeresfrüchten und Lachsfilet	14,50

Sehr geehrte Gäste,
je grösser das Steak, oder je höher die Garstufe, wird auch die
Garzeit länger. Denn ein gutes Steak braucht natürlich auch
etwas „Ruhe und Streicheleinheiten“

BC Steakkarte

Argentinien

Argentinisches Rindfleisch ist ein besonderer Genuss. Das Fleisch der reinrassigen Black Angus und Herford Rinder hat eine tiefrote Farbe und ist von feinen Fettäderchen durchzogen, welche für den besonderen Eigengeschmack sorgen.

Argentinisches Rinderfilet	250g	29,00
Argentinisches Rinderfilet Lady's Cut	130g	19,00
Argentinisches Rib Eye	300g	28,00

„Surf and Turf“

Argentinisches Rinderfilet 250g mit zwei Riesengarnelen		35,00
---	--	-------

Den passenden Wein aus Argentinien finden Sie in unserer reichhaltigen Getränkekarte

vom Süddeutschen Fleckvieh

Die neue Superkuh kommt aus Bayern. Süddeutsches Fleckvieh, auch Simmentaler genannt, ist eine Hausrindrasse für Mitteleuropa typisch. Das Vieh ist sehr grosswüchsig und ihr Fleisch ist sehr mager.

Süddeutsches Kalbsrückensteak	300 g	28,00
-------------------------------	-------	-------

Den passenden Wein vom Lesehof Tegernsee oder Tegernseer Hof (Wachau) finden Sie in unserer Weinkarte

Italien

Die Chianina – eine typische Rasse von Mittelitalien – ist weltweit bekannt für das Bistecca alla Fiorentina. Die reinrassigen Rinder werden auf Landguten gezüchtet.

Chianina Bistecca alla Fiorentina (T- Bone Steak)	ca. 900g	73,00
---	----------	-------

Zu unseren Steaks servieren wir wahlweise Sc. Bernaise oder BBQ-Sosse
Eine Beilage nach Wahl ist inklusive

Uruguay

Grain fed (Getreide gefüttert) ist ein Qualitätskriterium für Rindfleisch aus Südamerika. Dem Rind wird Getreide zugefüttert, wodurch das Fleisch eine stärkere Marmorierung bekommt.

Grain fed Rumpsteak	300g	29,00
	500g	46,00
Grain fed Filet	200g	27,00

Klassiker:

Filet Rossini	200g	36,00
(mit gebratener Gänsestopfleber und Balsamicojus)		
Filetgeschnetztes Stroganoff		23,00
(Beilagenempfehlung: Reis)		

Rinderfieltgeschnetztes „Budapester Art „		
(Fieltstreifen und Gänseleber in Letschogemüse)		
		23,00
(Beilagenempfehlung: Reis)		

Für 2 Personen:

Mixed Grill	ca. 500 g	64,00
Verschiedene Steaks auf Grillgemüse dazu Steakfries und BBQ - Sosse		

Chateau Briand	500g	59,00
(wird am Tisch tranchiert)		

Den passenden Wein aus Uruguay finden Sie in unserer reichhaltigen Getränkekarte

Zu unseren Steaks servieren wir wahlweise Sc. Bernaise oder BBQ-Sosse
Eine Beilage nach Wahl ist inklusive

US Prime Beef

US Beef hat aussergewöhnlichen Standard. Die Klassifizierung „Prime“, die einem besonders stark marmoriertem Fleisch zugesprochen wird, und der noch dickere Fettrand, verleiht dem Fleisch einen maximal intensiven Geschmack und natürlich die besondere Saftigkeit.

US-amerikanisches Rindfleisch steht unter strenger Überwachung sämtlicher Richtlinien für artgerechte Haltung und hormonfreie Aufzucht.

Angus Prime Tomahawk grain fed

Creekstone Farms / Arkansas 1000g 87,00

Prime Filet grain fed von der Star Angus Ranch / Dakota

200g 35,00

300g 51,00

Angus-Ochsen Prime Rib Eye grain fed von den Creekstone Farms / Arkansas

300g 39,00

500g 64,00

Angus Prime Entrecote grain fed von den Creekstone Farms / Arkansas

400g 41,00

500g 49,00

600g 59,00

US Prime Porterhouse Steak von den

Creekstone Farms / Arkansas ab 1000g 87,00

Kanada: Bison Rib Eye (Das Fitness Fleisch)

300g 38,00

Den passenden Wein aus USA finden Sie in unserer reichhaltigen Weinkarte

Zu unseren Steaks servieren wir wahlweise Sc. Bernaise oder BBQ-Sosse
Eine Beilage nach Wahl ist inklusive

Irland

Unter Lammfleisch versteht man das Fleisch von Schafe, die bei der Schlachtung jünger als ein Jahr sind. Die Qualität des irischen Lamms zeichnet sich vor allem aus den langen Weideperioden der Tiere aus

Irishes Lamm
als Kotelettes gebraten

oder im Ganzen als Krone je ca 450g 33,00

Spanien

Duroc Schweine sind eine rund 250 Jahre alte, aus den USA stammende Kreuzung von roten Jersey-Schweinen und europäischem Iberico. Butterzartes Fleisch und feines Aroma zeichnen das Duroc Schwein aus.

Kotelette vom Duroc Schwein 500g 28,00

Den passenden Wein aus Spanien finden Sie in unserer reichhaltigen Getränkekarte

Zu unseren Steaks servieren wir wahlweise Sc. Bernaise oder BBQ-Sosse
Eine Beilage nach Wahl ist inklusive

Beilagen

Kleiner Salat

Ofenkartoffel mit Kräuterrahm

Steak Fries

Getrübete Steak Fries

Kartoffelwaffel mit Sour Creme

Kartoffelkrappen

Reis

Kartoffelrösti

Gemischte Bohnen mit Speck

Grillgemüse

Maisgemüse

Blattspinat

Gegrillte Egerlinge mit roten

Zwiebeln und Speck

je 4,50

Knoblauchbaguette

3,50

Pfefferrahmsosse

2,50

Nicht inklusive

Deutscher Stangenspargel

5,50

Burger vom US Beef

Gerne können Sie die Garstufe bestimmen

Beef Burger	250g	16,00
Beef Cheese Burger	250g	17,50
BC Spezial Gorgonzola	250g	18,50
BC Double Beef Cheese Burger	500g	23,00
BC Spezial Surf & Turf Burger	250g	24,00
Der Lady's Burger	130g	13,00
mit Salat, Zwiebel, Tomate, Cheddar und Burgersosse		

zu unseren Burgern servieren wir Steakfries
und alle Burger werden klassisch mit Tomate, Zwiebeln,
Bacon, Burgersosse und Gurkenrelish serviert

Für nicht Fleischesser

Penne mit deutschem Spargel, Kirschtomaten und Basilikum
16,90

6 Stk. Gegrillte Black Tiger Riesengarnelen mit Gemüse und
Knofibaguette 26,00