

Simon's

STEAKHOUSE

GRILL - RESTAURANT - BAR

BEST DRY AGED BEEF IN ZURICH

Salate

Gemischter Blattsalat vom Garten	CHF	9.00
Saison Salat	CHF	11.00
Steakhouse Salat Speck, Cherrytomaten, Croûtons, Avocado	CHF	15.00
Tomaten & Onion & Basilikum Tomatenscheiben, Zwiebelringe, Basilikum, gereifter Aceto	CHF	11.00
Tomaten & Buffalo Mozzarella Tomatenscheiben, Büffelmozzarella, Basilikum, gereifter Aceto	CHF	18.00
American Salat Maissalat, Peperoniwürfel, Hausdressing	CHF	14.00
Cesar Salat Blattsalat, Cherrytomaten, Speck, Croûtons, Parmesan, Hausdressing	CHF	17.00
mit Poulet	CHF	26.00
mit Crevetten	CHF	28.00
mit Rindfleisch	CHF	28.00
Rucola Argentino Rucola, Feigen, Büffelmozzarella, gereifter Aceto	CHF	19.50
Simon's Salat Blattsalat, Rucola, Cherrytomaten, Walnüsse, Apfel, Granatapfel, getrocknete Cranberry, Ziegenkäse, Hausdressing	CHF	21.00

Starter

Tomatensuppe mit Basilikum			CHF	10.00
Limetten-Kokossuppe mit grillierter Crevette			CHF	13.00
Riesencrevetten aglio olio Mediterranes Gemüse, Knoblauch, Chilli, Olivenöl			CHF	22.00
Jakobsmuschel Martin Fierre Avocados, Chilli-Sojasauce, Salatbouquet			CHF	24.00
Empanadas Gaucho Style Rindfleisch und Olivenfüllung			CHF	14.00
Simi's Sashimi Rinds-Filet in Kräuter eingelegt, mit Chilli-Sojasauce, garniert Salatbouquet			CHF	29.00
Fish&Butcher Riesencrevetten, Chorizowurst, Empanadas			CHF	26.00
Carpaccio Chef Style An einem Stück vom Filet, dünn geklopft mit Senf			CHF	31.00
Rinds-Tartar Serviert mit Toastbrot und Butter	Klein	CHF	23.00	Gross CHF 33.00

Hauptgerichte

Pouletbrust vom Grill	CHF 27.00
Gegrillte Lammracks Butterzarte Lammkoteletten	CHF 37.00
Thunfischsteak Sushi Qualität vom Grill mit Zitrone serviert	CHF 39.00
Dry Age Burger Dry Age Beef, Zwiebel, Tomaten	CHF 33.00
Steakhouse Burger Zwiebel, Cheddar Cheese, Speck	CHF 28.00
Best of Zürich Spiess	
Rindsspiess	CHF 30.50
Pouletspiess	CHF 26.00
Pferdespiess	CHF 28.50
Bife de Caballo Pferdefilet vom Grill	CHF 32.00
Spare-Ribs Baby Rippen vom Schwein mariniert	CHF 28.00
Rump Steak Churrasco Style Grill 300g Schmetterling Schnitt mariniert in Knoblauch, Petersilie, Olivenöl	CHF 49.00
Rib Eye Butterfly Grill 400g Hohrücken Schmetterling Schnitt mariniert mit Chimichurri-Kräutern	CHF 69.00

Vegi

Ravioli Spinat-Ricottafüllung, Trüffelcremesauce	CHF 27.00
Grillplatte & Baked Potato verschiedene Grill-Gemüse	CHF 24.00
Tagliatelle vegetariana Tomatensauce, mediterrane Gemüse	CHF 24.00

Argentinische Steaks

	150g	250g	400g	500g
Churrasco de Quadrill Ein schmackvolles und fettarmes Rumpsteak vom Pampas-Rind Black-Angus	CHF 29.50	CHF 42.00	CHF 62.00	CHF 71.00
Bifes de Chorizo Das traditionelle Entrecôte vom Pampas-Rind Black-Angus	CHF 31.50	CHF 44.00	CHF 66.00	CHF 75.00
Bife de Lomo Das zarteste Filetstück vom Pampas-Rind Black-Angus	CHF 38.00	CHF 51.00	CHF 77.00	CHF 89.00
U.S. Bife de Ancho Marmorisiertes Rib-Eye vom Rinds Hohrücken Black-Angus		CHF 46.00	CHF 73.00	CHF 84.00

Grill-Teller

Entrecôte, Rumpsteak, Filet
Bestes Rindfleisch ausschliesslich
von ausgewählten Jungtieren

	240g	400g	600g
	CHF 46.00	CHF 70.00	CHF 89.00

Lomo de Argentino

Rindfilet Black Angus am Stück
serviert werden verschiedene Beilagen und Saucen

1-2 Personen	3 Beilagen
600 g	CHF 135.00
2-4 Personen	4 Beilagen
1200 g	CHF 260.00
4-6 Personen	6 Beilagen
1800 g	CHF 375.00

Simon's

Aged Best of Zurich

	30 Days 100 g	60 Days 100 g	90 Days 100 g
Bone in Rib–Eye Steak Minimum 400 g Black Angus Beef USA Hohrücken	CHF 21.00	CHF 26.00	CHF 28.00
New York Club–Steak Minimum 400 g Black Angus Beef USA Entrecôte am Knochen	CHF 21.00	CHF 26.00	CHF 28.00
Porterhouse–Steak Minimum 400 g Black Angus Beef USA T-Knochen Filet-Entrecôte	CHF 23.00	CHF 27.00	CHF 30.00
Filet–Steak Minimum 150 g Black Angus Beef USA	CHF 32.00		
Wagyu Filet–Steak Minimum 100 g Ein sehr spezielles und rares Filetstück	CHF 79.00		

Beilagen

Baked Potatos, Tagliatelle, Butterreis	CHF	5.00
Pommes frites, Country fries, Sweetpotato fries	CHF	6.00
Blattspinat, Maiskolben, Grillierte Champignons, Mediterranes Gemüse	CHF	6.00
Tomaten, Zwiebeln, Blattsalat	CHF	9.00

Saucen

Chimichurri, Pfeffersauce, Bernaisesauce, Kräuterbutter		
	+ jede 2. Sauce CHF	3.00

Chef's Sharing Table

Sharing von 4-8 Personen

Starter

Chef's

Fisch&Sashimi&Butcher&Empenadas&Salat
Crevetten vom Grill, Filet-Sashimi Beef, Chorizowurst,
Rindsempenadas, Steakhouse-Salat

pro Person CHF 29.00

Simon's

Ihre Bedienung nimmt 5 Vorspeisen nach ihrem Wunsch
auf und stellt es Ihnen zum Teilen auf dem Tisch.

pro Person CHF 29.00

Grill

Chef's Plate Dry Aged

Bone in Rib Eye, New York Club-Steak, Porterhouse

1200 g für 4 Personen 4 Beilagen CHF 280.00

+300 g Pro Personen 1 Beilagen CHF 70.00

Club Sharing Plate Dry Aged & Argentinisch

Bone in Rib Eye, Filet-Steak, Chorizo-Entrecôte

1200 g für 4 Personen 4 Beilagen CHF 260.00

+300 g Pro Personen 1 Beilagen CHF 65.00

Desserts

Käseteller drei verschiedene Käse mit Honig und Nüssen	CHF	12.00
Tiramisu Hausgemacht, italienisches Rezept	CHF	11.00
NY Cheesecake Rezept vom Küchenchef	CHF	11.00
Crème Brûlée Rezept vom Patis	CHF	11.00
Warmer Schokoladenkuchen mit Vanille Eis und Früchten	CHF	12.00
Dulce de Leche Crêpes mit dulce de leche und Vanille Eis	CHF	13.00
Affogato al Cafe Mocca Eis ein Shot Espresso Amaretto	CHF	11.00
Ananas Carpaccio mit Mandarinen Eis	CHF	12.00
Ice Creams Schokolade, Vanille, Mocca, Erdbeer, Limone, Passionsfrucht, Mandarine	CHF	4.00