

Simon's

STEAKHOUSE

GRILL - RESTAURANT - BAR

BEST DRY AGED BEEF IN ZURICH

Salate

Gemischter Blattsalat vom Garten	CHF	9.00
Saison Salat	CHF	12.00
Steakhouse Salat Speck, Cherrytomaten, Croûtons, Avocado	CHF	16.00
Tomaten & Onion & Basilikum Tomatenscheiben, Zwiebelringe, Basilikum, gereifter Aceto	CHF	12.00
Tomaten & Buffalo Mozzarella Tomatenscheiben, Büffelmozzarella, Basilikum, gereifter Aceto	CHF	19.00
Cesar Salat Blattsalat, Cherrytomaten, Speck, Croûtons, Parmesan, Hausdressing	CHF	18.00
mit Poulet	CHF	27.00
mit Crevetten	CHF	29.00
mit Rindfleisch	CHF	29.00
Rucola Argentino Rucola, Feigen, Büffelmozzarella, gereifter Aceto	CHF	20.50
Simon's Salat Blattsalat, Rucola, Cherrytomaten, Walnüsse, Apfel, Granatapfel, getrocknete Cranberry, Fetakäse, Hausdressing	CHF	22.00

Kinder-Menü

Chicken Nuggets und Pommes frites	CHF	15.00
Tagliatelle mit Tomatensauce	CHF	15.00

Liebe Gäste, wir bitten Sie vor Ihrer Bestellung eventuelle Allergien und Intoleranzen dem Servicemitarbeiter mitzuteilen. Unsere Servicemitarbeiter stehen Ihnen für Informationen über Zutaten und Zubereitung der Gerichte zur Verfügung.

Starter

Tomatensuppe mit Basilikum				CHF	11.00
Limetten-Kokossuppe mit grillierten Crevetten				CHF	14.00
Riesencrevetten aglio olio Mediterranes Gemüse, Knoblauch, Chilli, Olivenöl				CHF	23.00
Jakobsmuschel Martin Fierre Avocados, Chilli-Sojasauce, Salatbouquet				CHF	24.00
Empanadas Gaucho Style Rindfleisch und Olivenfüllung				CHF	15.00
Simi's Sashimi Rinds-Filet in Kräuter eingelegt, mit Chilli-Sojasauce, garniert Salatbouquet				CHF	29.00
Fish&Butcher Riesencrevetten, Chorizowurst, Empenadas				CHF	27.00
Carpaccio Chef Style An einem Stück vom Filet, dünn geklopft mit Senf				CHF	33.00
Rinds-Tartar Serviert mit Toastbrot und Butter	Klein	CHF	26.00	Gross	CHF 37.00

Hauptgerichte

Pouletbrust vom Grill	CHF 29.00
Gegrillte Lammracks Butterzarte Lammkoteletten	CHF 39.00
Thunfischsteak Sushi Qualität vom Grill mit Zitrone serviert	CHF 41.00
Dry Age Burger Dry Age Beef, Zwiebel, Tomaten	CHF 34.00
Steakhouse Burger Zwiebel, Cheddar Cheese, Speck	CHF 29.00
Brooklyn Burger (Bier Burger ab 16 Jahren) Rindshackburger angemacht mit Brooklyn Bier aus NY mit Black Burger Buns, Cheddar Cheese, Zwiebeln	CHF 37.00
Wagyu Burger 100% USA Wagyu Beef	CHF 39.00
Straussen Steak Australisches Straussenfilet	CHF 36.00
Spare-Ribs Baby Rippen vom Schwein mariniert	CHF 29.00

Vegi

Ravioli Home Made Spinat-Ricottafüllung, Trüffelcremesauce	CHF 32.00
Grillplatte & Baked Potato verschiedene Grill-Gemüse	CHF 26.00
Tagliatelle vegetariana Tomatensauce, mediterrane Gemüse	CHF 24.00

Argentinische Steaks

	180g	250g	400g	500g
Churrasco de Quadrill Ein schmackvolles und fettarmes Rumpsteak vom Pampas-Rind Black-Angus	CHF 35.00	CHF 46.00	CHF 67.00	CHF 77.00
Bifes de Chorizo Das traditionelle Entrecôte vom Pampas-Rind Black-Angus	CHF 38.00	CHF 48.00	CHF 70.00	CHF 80.00
Bife de Lomo Das zarteste Filetstück vom Pampas-Rind Black-Angus	CHF 44.00	CHF 56.00	CHF 81.00	CHF 96.00
U.S. Bife de Ancho Marmorisiertes Rib-Eye vom Rinds Hohrücken Black-Angus		CHF 56.00	CHF 82.00	CHF 97.00

Grill-Teller

Entrecôte, Rumpsteak, Filet
Bestes Rindfleisch ausschliesslich
von ausgewählten Jungtieren

240g	400g
CHF 49.00	CHF 79.00

Lomo de Argentino

Rindfilet Black Angus am Stück
serviert werden verschiedene Beilagen und Saucen

1-2 Personen	3 Beilagen
600 g	CHF 145.00
2-4 Personen	4 Beilagen
1200 g	CHF 280.00
4-6 Personen	6 Beilagen
1800 g	CHF 395.00

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 23.00	CHF 27.00	CHF 30.00
New York Club-Steak Minimum 400 g Black Angus Beef USA Entrecôte am Knochen	CHF 23.00	CHF 27.00	CHF 30.00
Porterhouse-Steak Minimum 400 g Black Angus Beef USA T-Knochen Filet-Entrecôte	CHF 24.00	CHF 29.00	CHF 32.00
	Pro 100 g		
Filet-Steak Minimum 150 g Black Angus Beef USA	CHF 36.00		
Wagyu Filet-Steak Minimum 100 g Ein sehr spezielles und rares Filetstück	CHF 84.00		

Beilagen

Baked Potatos	CHF 5.00	Butterreis	CHF 5.00
Pommes frites	CHF 6.00	Blattspinat	CHF 7.00
Trüffel Pommes frites	CHF 11.00	Maiskolben	CHF 7.00
Sweetpotato fries	CHF 9.00	Grillierte Champignons	CHF 7.00
Country fries	CHF 7.00	Mediterranes Gemüse	CHF 7.00
Tagliatelle	CHF 5.00		

Tomaten-Zwiebeln oder Blattsalat CHF 9.00

Saucen

Chimichurri, Schalotten-Malbec-Jus, 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

Grill

Chef's Plate Dry Aged

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

1200 g für 4 Personen 4 Beilagen CHF 300.00

+300 g Pro Personen 1 Beilagen CHF 75.00

Club Sharing Plate Dry Aged & Argentinisch

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

1200 g für 4 Personen 4 Beilagen CHF 280.00

+300 g Pro Personen 1 Beilagen CHF 70.00

Fleischherkunftsdeklaration:

Rindfleisch	Argentinien
Rind Dry Aged	USA
Wagyu	Japan
Kobe	Japan
Lamm	Australien
Pferdefleisch	Argentinien
Schweinefleisch	Schweiz
Pouletfleisch	Schweiz

LDV Deklaration: kann mit Antibiotika und/oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.

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