

Simon's

STEAKHOUSE

GRILL - RESTAURANT - BAR

BEST DRY AGED BEEF IN ZURICH

Salate

Gemischter Blattsalat vom Garten	CHF 12.00
Saison Salat	CHF 15.00
Steakhouse Salat Speck, Cherrytomaten, Croûtons, Avocado	CHF 18.00
Tomaten & Onion & Basilikum Tomatenscheiben, Zwiebelringe, Basilikum, gereifter Aceto	CHF 14.00
Tomaten & Buffalo Mozzarella Tomatenscheiben, Büffelmozzarella, Basilikum, gereifter Aceto	CHF 20.50
Cesar Salat Blattsalat, Cherrytomaten, Speck, Croûtons, Parmesan, Hausdressing	CHF 19.00
mit Poulet	CHF 29.00
mit Crevetten	CHF 32.00
mit Rindfleisch	CHF 32.00
Rucola Argentino Rucola, Parmesan, Büffelmozzarella, gereifter Aceto	CHF 19.00
Simon's Salat Blattsalat, Rucola, Cherrytomaten, Walnüsse, Apfel, Granatapfel, getrocknete Cranberry, Fetakäse, Hausdressing	CHF 24.00

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	12.00
Limetten-Kokossuppe mit grillierten Crevetten				CHF	15.00
Riesencrevetten aglio olio Mediterranes Gemüse, Knoblauch, Chilli, Olivenöl				CHF	23.00
Jakobsmuschel Martin Fierre Avocados, Chilli-Sojasauce, Salatbouquet				CHF	25.00
Empanadas Gaucho Style Rindfleisch und Olivenfüllung				CHF	16.00
Simi's Sashimi Rinds-Filet in Kräuter eingelegt, mit Chilli-Sojasauce, garniert Salatbouquet				CHF	29.00
Fish&Butcher Riesencrevetten, Chorizowurst, Empanadas				CHF	28.00
Carpaccio Chef Style An einem Stück vom Filet, dünn geklopft mit Senf				CHF	35.00
Rinds-Tartar Serviert mit Toastbrot und Butter	Klein	CHF	26.00	Gross	CHF 37.00

Hauptgerichte

Pouletbrust vom Grill	CHF 31.00
Gegrillte Lammracks Butterzarte Lammkoteletten	CHF 43.00
Thunfischsteak Sushi Qualität vom Grill mit Zitrone serviert	CHF 44.00
Dry Age Burger 220g Dry Age Beef, Zwiebel, Tomaten	CHF 37.00
Steakhouse Burger 220g Zwiebel, Cheddar Cheese, Speck	CHF 31.00
Brooklyn Burger (Bier Burger ab 16 Jahren) 220g Rindshackburger angemacht mit Brooklyn Bier aus NY mit Black Burger Buns, Cheddar Cheese, Zwiebeln	CHF 39.00
Wagyu Burger 140g 100% USA Wagyu Beef	CHF 43.00
Straussen Steak Australisches Straussenfilet	CHF 42.00
Spare-Ribs Baby Rippen vom Schwein mariniert	CHF 33.00

Vegi

Ravioli Home Made Spinat-Ricottafüllung, Trüffelcremesauce	CHF 34.00
Grillplatte & Baked Potato verschiedene mediterrane Gemüse und Grill-Champignon	CHF 29.00

Argentinische Steaks

	180g	250g	400g	500g
Churrasco de Quadrill Ein schmackvolles und fettarmes Rumpsteak vom Pampas-Rind Black-Angus	CHF 39.00	CHF 51.00	CHF 73.00	CHF 91.00
Bifes de Chorizo Das traditionelle Entrecôte vom Pampas-Rind Black-Angus	CHF 43.00	CHF 54.00	CHF 75.00	CHF 94.00
Bife de Lomo Das zarteste Filetstück vom Pampas-Rind Black-Angus	CHF 51.00	CHF 64.00	CHF 89.00	CHF 109.00
U.S. Bife de Ancho Marmorisiertes Rib-Eye vom Rinds Hohrücken Black-Angus		CHF 65.00	CHF 89.00	CHF 109.00

Grill-Teller

Entrecôte, Rumpsteak, Filet
Bestes Rindfleisch ausschliesslich von ausgewählten Jungtieren

240g	400g
CHF 59.00	CHF 85.00

Lomo de Argentino

Rindfilet Black Angus am Stück
serviert werden verschiedene Beilagen und Saucen

1-2 Personen	3 Beilagen
600g	CHF 150.00
2-4 Personen	4 Beilagen
1200g	CHF 300.00
4-6 Personen	6 Beilagen
1800g	CHF 450.00

Alle Steaks und Lomo-Platten sind als Surf & Turf erhältlich:

+ Hummerschwanz halbiert und grilliert 110g	CHF 36.00
+ Riesencrevetten, 2 Stück	CHF 18.00

Simon's

Aged Best of Zurich

	30 Days 100g	60 Days 100g	90 Days 100g
Bone in Rib-Eye Steak Minimum 400g Black Angus Beef USA Hohrücken	CHF 23.00	CHF 27.00	CHF 33.00
New York Club-Steak Minimum 400g Black Angus Beef USA Entrecôte am Knochen	CHF 23.00	CHF 27.00	CHF 33.00
Porterhouse-Steak Minimum 400g Black Angus Beef USA T-Knochen Filet-Entrecôte	CHF 24.00	CHF 29.00	CHF 36.00
	Pro 100g		
Filet-Steak Minimum 150g Black Angus Beef USA	CHF 38.00		
Wagyu Filet-Steak Minimum 100g Ein sehr spezielles und rares Filetstück	CHF 85.00		

Beilagen

Baked Potatos	CHF 6.00	Butterreis	CHF 6.00
Pommes frites	CHF 7.00	Blattspinat	CHF 8.00
Trüffel Pommes frites	CHF 11.00	Maiskolben	CHF 8.00
Sweetpotato fries	CHF 9.00	Grillierte Champignons	CHF 8.00
Country fries	CHF 8.00	Mediterranes Gemüse	CHF 8.00
Tagliatelle	CHF 6.00		

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

1200g für 4 Personen 4 Beilagen CHF 320.00

+300g Pro Personen 1 Beilagen CHF 80.00

Club Sharing Plate Dry Aged & Argentinisch

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

1200g für 4 Personen 4 Beilagen CHF 300.00

+300g Pro Personen 1 Beilagen CHF 75.00

Simon's Special Plate «twenty twenty»

300g Wagyu Filet

600g Dry Aged 60 oder 90 Tage

400g Lomo de Argentino

für 4 Personen 4 Beilagen CHF 520.00

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 14.00
Tiramisu Hausgemacht, italienisches Rezept	CHF 12.00
NY Cheesecake Rezept vom Küchenchef	CHF 12.00
Crème Brûlée Rezept vom Patis	CHF 12.00
Warmer Schokoladenkuchen mit Vanille Eis und Früchten	CHF 14.00
Dulce de Leche Crêpes mit dulce de leche und Vanille Eis	CHF 14.00
Affogato al Cafe Mocca Eis ein Shot Espresso Amaretto	CHF 12.00
Ananas Carpaccio mit Mandarinen Eis	CHF 14.00
Ice Creams Schokolade, Vanille, Mocca, Erdbeer, Limone, Passionsfrucht, Mandarine	CHF 4.00