

Simon's

STEAKHOUSE









GRILL - RESTAURANT - BAR

BEST DRY AGED BEEF IN ZURICH



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.

Legende Inhaltsstoffe

-  **glutenhaltige Getreide**
-  **Milch (Laktose)**
-  **Fische**
-  **Krebstiere**
-  **Eier**
-  **Sojabohnen**
-  **Schalenfrüchte (Nüsse)**
-  **Schwein**
-  **Senf**

Salate

Gemischter Blattsalat vom Garten CHF 12.00
mit Haus- oder French-Dressing



Saison Salat CHF 15.00
mit Haus- oder French-Dressing



Steakhouse Salat CHF 18.00
Speck, Cherrytomaten, Croûtons, Avocado



Tomaten & Onion & Basilikum CHF 14.00
Tomatenscheiben, Zwiebelringe, Basilikum, gereifter Aceto

Buffalo Mozzarella CHF 23.00
Dattel- Tomaten, Büffelmozzarella, Basilikum, gereifter Aceto



Cesar Salat CHF 19.00
Blattsalat, Cherrytomaten, Speck, Croûtons, Parmesan, Hausdressing



mit Poulet CHF 29.00

mit Crevetten CHF 32.00

mit Rindfleisch CHF 32.00

Rucola Argentino CHF 19.00
Rucola, Parmesan, Büffelmozzarella, gereifter Aceto



Simon's Salat CHF 24.00
Blattsalat, Rucola, Cherrytomaten, Walnüsse, Apfel,
Granatapfel, getrocknete Cranberry, Fetakäse, Hausdressing



Kinder-Menü

Chicken Nuggets und Pommes frites CHF 15.00



Tagliatelle mit Tomatensauce CHF 15.00



Starter

Tomatensuppe mit Basilikum CHF 12.00



Limetten-Kokossuppe mit grillierten Crevetten CHF 15.00



Riesengrillen aglio olio CHF 23.00

Mediterranes Gemüse, Knoblauch, Chilli, Olivenöl



Jakobsmuschel Martin Fierre CHF 25.00

Avocados, Chilli-Sojasauce, Salatbouquet



Empanadas Gaucho Style CHF 16.00

Rindfleisch und Olivenfüllung



Simi's Sashimi CHF 29.00

Rinds-Filet in Kräuter eingelegt, mit Chilli-Sojasauce, garniert Salatbouquet



Fish&Butcher CHF 28.00

Riesengrillen, Chorizowurst, Empanadas



Carpaccio Chef Style CHF 35.00

An einem Stück vom Filet, dünn geklopft mit Senf



Rinds-Tatar Klein CHF 26.00 Gross CHF 37.00




Serviert mit Toastbrot und Butter



Hauptgerichte

Pouletbrust vom Grill	CHF 33.00
Gegrillte Lammracks Butterzarte Lammkoteletten	CHF 44.00
Thunfischsteak Sushi Qualität vom Grill mit Zitrone serviert	CHF 45.00
Dry Age Burger 220g Dry Age Beef, Zwiebel, Tomaten  	CHF 37.00
Steakhouse Burger 220g Zwiebel, Cheddar Cheese, Speck   	CHF 33.00
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

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

Green Mountain

Vegan-Steak
auf Basis von Soja- und Weizenprotein
«Ob mit oder ohne Fleisch. Hauptsache gut!»



200g
CHF 39.00

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, 3 Stück	CHF 21.00

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 Chile
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

CHF 4.00



Sorbets
Zitrone, Passionsfrucht, Mandarine

CHF 4.00



