

Simon's

STEAKHOUSE

GRILL - RESTAURANT - BAR

BEST DRY AGED BEEF IN ZURICH

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.

Dear guests, prior to ordering please let us know about allergies or intolerances. Our staff will gladly assist you with additional information about ingredients and preparation of our dishes.

Legende Inhaltsstoffe

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

Ingredients legend

-  **Gluten containing Cereal**
-  **Milk (lactose)**
-  **Fish**
-  **Crustaceans**
-  **Eggs**
-  **Soybeans**
-  **Nuts**
-  **Pork**
-  **Mustard**
-  **Peanuts**

Fleischherkunftsdeklaration:

| | |
|------------------------|--------------------|
| <i>Rindfleisch</i> | <i>Argentinien</i> |
| <i>Rind Dry Aged</i> | <i>USA</i> |
| <i>Wagyu</i> | <i>Chile</i> |
| <i>Kobe</i> | <i>Japan</i> |
| <i>Lamm</i> | <i>Australien</i> |
| <i>Schweinefleisch</i> | <i>Schweiz</i> |
| <i>Pouletfleisch</i> | <i>Schweiz</i> |

Declaration of origin of meat:

| | |
|----------------------|--------------------|
| Beef | Argentina |
| Beef Dry Aged | USA |
| Wagyu | Chile |
| Kobe | Japan |
| Lamb | Australia |
| Pork | Switzerland |
| Chicken | Switzerland |

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

LDV declaration: may have been produced with antibiotics and/or other antimicrobial performance enhancers

Salads

Mixed Leaf Salad CHF 13.00

Gemischte Blattsalate / Haus- oder French Dressing
Mixed leaf salads/ house or french dressing



Mixed Garden Salad CHF 16.00

Blattsalate/ Mais/ Karotte/ Gurke/ Dattel Tomaten/ Haus-- oder French Dressing
Leaf salad/ corn/ carrot/ cucumber/ date tomatoe with house or french dressing



Steakhouse Salad CHF 19.00

Blattsalate/ Speck/ Cherry tomaten/Avocado / Croûtons
Leaf salads/ Bacon/ tomatoes/ avocado/ croutons



Tomatoes & Onion & Basil CHF 15.00

Tomatenscheiben/ Zwiebel Ringe / Basilikum/ gereifter Aceto
Tomatoe slices/ onion rings/ basil, balsamic

Mozzarella di Bufala CHF 24.00

Dattel- Tomaten/ Büffelmozzarella/ Basilikum,/ gereifter Aceto
Date Tomatoe/ mozzarella di bufala/ basil/ balsamic



Caesar´s Salad CHF 20.00

Blattsalate/ Dattel tomaten/ Speck/ Parmesan/ Croûtons/ Hausdressing
Leaf salad/ tomatoes/ bacon / parmesan cheese/ croutons/ house dressing



mit Poulet / with Chicken CHF 30.00

mit Crevetten / with Prawns CHF 33.00

mit Rindfleisch / with Beef CHF 33.00

Arugula Argentina CHF 20.00

Rucola/ Parmesan/ Büffelmozzarella/ Tomate/ gereifter Aceto
Arugula / parmesan cheese/ mozzarella di bufala/ tomatoe/ balsamic



Simon´s Salad CHF 25.00

Blattsalatt/ Rucola/ Dattel Tomaten,/ Nüsse,/Äpfel,/Granatapfel/ Cranberry/ Fetakäse/ Hausdressing
Leaf salad/ arugula/ tomatoes/ nut/ apple/ pomme granate/ cranberries/ feta cheese/ house dressing



Starter

Tomatensuppe mit Basilikum CHF 13.00

Tomato soup with basil



Limetten-Kokossuppe mit grillierten Crevetten CHF 16.00

Lime – coconut soup with grilled prawns



Jumbo Prawns Aglio Olio CHF 24.00

Riesencrevetten aglio olio, Mediterranes Gemüse, Knoblauch, Chilli, Olivenöl
Mediterranean vegetables, garlic, chili, olive oil



Scallops Martin Fierre CHF 26.00

Jakobsmuschel Martin Fierre, Avocados, Chilli-Sojasauce, Salatbouquet
Avocados, Chili-Soy sauce, salad bouquet



Simons Shellfish Selection CHF 57.00

Grilled scallop, lobster tail and shrimps, Avocado
Jakobsmuschel, Hummer Schwanz und Crevetten vom Grill, Avocado



Empanadas Gaucho Style CHF 17.00

Rindfleisch und Olivenfüllung
Beef and olive stuffing



Simi's Sashimi CHF 30.00

Rinds-Filet in Kräuter eingelegt, mit Chilli-Sojasauce, garniert Salatbouquet
Beef filet marinated in herbs, Chili-soy sauce, salad bouquet



Fish & Butcher CHF 29.00

Riesencrevetten, Chorizowurst, Empenadas
Jumbo prawns, chorizo sausage, empenadas



Carpaccio Chef Style CHF 36.00

An einem Stück vom Filet, dünn geklopft mit Senf, Parmesan
Knocked filet of beef, mustard, parmesan



Beef Tatar small CHF 27.00 big CHF 38.00

Rinds-Tatar, Serviert mit Toastbrot und Butter
House toast and butter



Auf Wunsch mit Simons Kräuter Butter überbacken + CHF 5.00
On request with Simon's herb butter au gratin + CHF 5.00

Vegeterian

Ravioli CHF 35.00

Spinat-Ricottafüllung, Trüffelcremesauce
Spinach-ricotta stuffing, truffle sauce



Grillplatte & Baked Potato CHF 30.00

verschiedene mediterrane Gemüse und Grill-Champignon
Mixed grilled vegetables



Green Mountain 200 g CHF 40.00

Vegan-Steak auf Basis von Soja- und Weizenprotein
«Ob mit oder ohni Fleisch. Hauptsach guet!»
Vegan-Steak, based on soy and wheat protein
"With or without meat. The main thing is good!"



Kids Menu

Chicken Nuggets and Pommes Frites CHF 16.00

Chicken Nuggets und Pommes frites



Tagliatelle with Tomato Sauce CHF 16.00

Tagliatelle mit Tomatensauce



Mains

Pouletbrust vom Grill CHF 34.00

.....
Grilled chicken breast

Grilled Lamb Racks CHF 45.00

.....
Gegrillte Lammracks, Butterzarte Lammkoteletten
Tender lamb chops

Grilled Tunasteak Sushi Quality CHF 46.00

.....
Thunfischsteak Sushi Qualität vom Grill, mit Zitrone serviert
Aside of lemon

Dry Aged Beef Burger 220 g CHF 38.00

.....
Hausgemachter Burger, Dry Age Beef, Zwiebel, Tomaten, Salat Bouquet
Homemade Burger, Dry Aged beef, onion, tomatoes, salad bouquet



Steakhouse Burger 220 g CHF 34.00

.....
Hausgemachter Burger, Zwiebel, Cheddar Cheese, Speck
Homemade Burger, Onions, cheddar, bacon



Brooklyn Burger (Beer Burger 16 Jahre alt) 220 g CHF 40.00

.....
Hausgemachter Rindshackburger angemacht mit Brooklyn Bier aus NY mit Black Burger Buns, Cheddar Cheese, Zwiebeln (Bier Burger ab 16 Jahren)

Homemade Beef Burger dressed with Brooklyn Beer from NY with Black Burger Buns, cheddar, onion



Wagyu Burger 140 g CHF 44.00

.....
100% USA Wagyu Beef



Argentinian Steaks

| | 180 g | 250 g | 400 g | 500 g |
|---|------------------|------------------|------------------|-------------------|
| Churrasco de Quadrill | CHF 40.00 | CHF 52.00 | CHF 79.00 | CHF 98.00 |
| <i>Ein schmackvolles und fettarmes Rumpsteak vom Pampas-Rind Black-Angus</i> Low fat rumpsteak | | | | |
| Bifes de Chorizo | CHF 46.00 | CHF 58.00 | CHF 80.00 | CHF 100.00 |
| <i>Das traditionelle Entrecôte vom Pampas-Rind Black-Angus</i> Traditional entrecote | | | | |
| Bife de Lomo | CHF 54.00 | CHF 68.00 | CHF 96.00 | CHF 124.00 |
| <i>Das zarteste Filetstück vom Pampas-Rind Black-Angus</i> Tender filet | | | | |
| U.S. Bife de Ancho | | CHF 69.00 | CHF 97.00 | CHF 126.00 |
| <i>Marmorisiertes Rib-Eye vom Rinds Hohrücken Black-Angus</i> Marbled Rib-Eye, Black-Angus | | | | |
| Grill-Plate | | CHF 66.00 | CHF 90.00 | |
| <i>Entrecôte, Rumpsteak, Filet, Bestes Rindfleisch ausschliesslich von ausgewählten Jungtieren</i> Entrecôte, Rumpsteak, Filet, Best beef only from the cattle | | | | |

Lomo de Argentino

Rindfilet Black Angus am Stück
serviert werden verschiedene Beilagen und Saucen

600 g CHF 160.00

1-2 Personen, 3 Beilagen
1-2 Persons, 3 Sides

1200 g CHF 320.00

2-4 Personen, 4 Beilagen
2-4 Persons, 4 Sides

1800 g CHF 480.00

4-6 Personen, 6 Beilagen
4-6 Persons, 6 Sides

All Steaks and Lomo Plates are available as Surf & Turf

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

| | | |
|---|------------|--------------|
| + Lobster Tail halved and grilled 110 g | CHF | 37.00 |
| <i>Hummerschwanz halbiert und grilliert 110 g</i> | | |
| + Giant Shrimps, 4 Pieces | CHF | 24.00 |
| <i>Riesenschnecken, 4 Stück</i> | | |









Simon's

Best Dry Aged Beef of Zurich

| | 30 Days 100 g | 60 Days 100 g | 90 Days 100 g |
|---|------------------|------------------|------------------|
| Bone in Rib-Eye Steak Minimum 400 g <i>Hohrücken</i> Black Angus Beef USA | CHF 25.00 | CHF 29.00 | CHF 35.00 |
| New York Club-Steak Minimum 400 g <i>Entrecôte am Knochen</i> Black Angus Beef USA, Entrecôte on the bone | CHF 25.00 | CHF 29.00 | CHF 35.00 |
| Porterhouse-Steak Minimum 400 g <i>T-Knochen Filet-Entrecôte</i> Black Angus Beef USA, T-Bone Filet-Entrecôte | CHF 26.00 | CHF 31.00 | CHF 38.00 |

| | | | |
|--|------------------|------------|--------------|
| USDA Prime Filet-Steak Minimum 150 g Black Angus Beef USA | Per 100 g | CHF | 48.00 |
|--|------------------|------------|--------------|

Sides

| | |
|--|--|
| Baked Potatoes  CHF 6.00 | Buttered Rice  CHF 6.00 |
| <i>Gebackenen Kartoffeln</i> | <i>Butterreis</i> |
| Pommes Frites  CHF 7.00 | Leaf Spinach  CHF 8.00 |
| <i>Pommes frites</i> | <i>Blattspinat</i> |
| Truffle Pommes Frites  CHF 11.00 | Corn CHF 8.00 |
| <i>Trüffel Pommes frites</i> | <i>Maiskolben</i> |
| Sweetpotato Fries  CHF 9.00 | Grilled Mushrooms CHF 8.00 |
| <i>Süßkartoffelpommes</i> | <i>Grillierte Champignons</i> |
| Country Fries  CHF 8.00 | Mediterranean Vegetables CHF 8.00 |
| <i>Country Fries</i> | <i>Mediterranes Gemüse</i> |
| Tagliatelle  CHF 6.00 | Mashed Potatoes CHF 9.00 |
| <i>Tagliatelle</i> | <i>Kartoffelstock</i> |
| Tomato and Onion, Leaf Salad CHF 9.00 | |
| <i>Tomaten-Zwiebeln oder Blattsalat</i> | |

Sauces

| | | | | |
|---|---|---|--|------------------------------------|
| Chimichurri <i>Chimichurri</i> | Shallots-Malbec-Jus <i>Schalotten-Malbec-Jus</i> | Bernaise Sauce <i>Bernaisesauce</i> | Herb Sauce <i>Kräuterbutter</i> | + jede 2. Sauce CHF 3.00 |
|  |  |   |  | |

Kobe & Wagyu

Kobe Beef ist das bekannteste Wagyu. Steakliebhaber sind fasziniert von der einzigartigen Konsistenz. Die Fette schmelzen bereits bei Zimmertemperatur. Das Fleisch ist so zart, dass es wie Butter auf der Zunge zergeht. Die Zahl der pro Jahr verfügbaren Rinder liegt bei maximal 6.000. Nur 20% davon werden exportiert. Herkunft und Aufzucht werden streng überwacht und kontrolliert. In die Schweiz wurden von Januar bis August 2023 nur 128,8 Kg direkt importiert – so selten ist dieses Wagyu in der Schweiz.

Kobe beef is the most famous Wagyu. Steak Lovers are fascinated by its unique texture. Its fat is melting at room temperature. The meat is so tender, melting like butter in your mouth. Around 6.000 is the number of cows of this very special breed available every year, and only about 20% of them are due to export. Origin and breeding are strictly controlled. In Switzerland, from January till August 2023, only 128,8 Kilos have been directly imported. This makes this Wagyu a rarity.

| | 60g | 120 g | 160 g |
|---------------------------|----------------|----------------|----------------|
| Kobe Filet | CHF 115 | CHF 210 | CHF 290 |
| | | | |
| Full Blood Japanese Wagyu | | | |

Wagyu

| | 60g | 120 g | 160 g |
|---|---------------|------------------|----------------|
| Kagoshima Entrecote | | | |
| Akune Gold | CHF 90 | CHF 170 | CHF 230 |
| | | | |
| World Best Steak 2022-2023, World Best Entrecote, World Best Grain Fed, Full Blood Japanese Wagyu | | | |
| Jack`s Creek Farms Rib Eye | CHF 70 | CHF 140 | CHF 185 |
| | | | |
| World Best Rib Eye 2022-2023, BMS 9+, 500 Days Grain Fed, Australien, Pure Blood Wagyu (98% Kobe) | | | |
| Jack`s Creek Farms Filet | CHF 70 | CHF 140 | CHF 185 |
| | | | |
| World Best Steak 2015-2017, Gold Medal 2022-2023, BMS 9+, 500 Days Grain Fed, Australien, Pure Blood Wagyu (98% Kobe) | | | |
| Agricola Mollendo Wagyu Filet | | per 100 g | CHF 89 |
| | | | |
| F1 Wagyu (Cross Bred Kobe x Black Angus) | | | |

Simons World Best Wagyu Filet Selection

110 Kobe Filet / 100 g Jack`s Creek BMS 9+ Filet / 100 g Agricola Mollendo Wagyu Filet
(Full Blood Kobe / Pure Blood Kobe / F1 Wagyu Cross Breed 50% Kobe x 50% Black Angus)

155 g Wagyu per Person 215 CHF per Person

ab 2 Personen, inkl. 3 Beilagen

Minimum 2 Persons, 3 Sides included

Taste and compare the 3 varieties of «Wagyu». Kobe Meat has been existing for 800 years, Pure Blood Kobe (Award-winning Kobe meat from Australia) first appeared in 1991. Cross Breed Wagyu F1 is the most common Wagyu worldwide served in restaurants. Originally called «Wangus», this cross breed first appeared in 1973.

Chef's Sharing Table

Sharing from 4–8 Persons

Starter

Chef's Starter

per person CHF 32.00

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

Fish & Sashimi & Butcher & Empenadas & Salad
Grilled prawns, beef filet sashimi, Chorizo sausage
Beef empenadas, Steakhouse-Salad.



Simon's Special Starter

pro Person CHF 55.00

*Hummerschwanz, Jakobsmuschel, Crevetten,
flammierte Bife de Lomo und Simons Salat
(minimum 4 Personen)*

Lobster tail, scallop, shrimp
flambéed Bife de Lomo and Simon's salad
(minimum 4 Persons)



Grill

Chef's Plate Dry Aged

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

1200 g for 4 Persons 4 Sides CHF 340.00
für 4 Personen 4 Beilagen

+300 g per Person 1 Side CHF 85.00
Pro Personen 1 Beilage

Club Sharing Plate Dry Aged & Argentinisch

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

1200 g for 4 Persons 4 Sides CHF 320.00
für 4 Personen 4 Beilagen

+300 g per Person 1 Side CHF 80.00
Pro Personen 1 Beilage

Simon's Special Plate «Twenty Twenty»

300 g Wagyu Filet
600 g Dry Aged 60 or 90 Days
400 g Lomo de Argentino

for 4 People 4 Sides CHF 540.00
für 4 Personen 4 Beilagen

Desserts

Symphony of selected cheese

CHF 17.00

Käseteller Drei Verschiedene Käse, mit Getrogener Frucht und Honig
Selection of Three Different Cheese served with Sundried Fruits and Honey



Caprese al Limone (vegetarisch, Gluten frei)

CHF 15.00

Klassisch Neapolitanisch Kuchen mit Mandel Mehl und Weisse Schokolade
Classic Cake from Neaples with Almond Flour and White Chocolate



Dulce de Leche

CHF 17.00

Brandteigkrapfen mit Dulce de Leche, Meringa und Macadamia Eis
Choux pastry dough with Dulce de Leche, Meringue and Macadamia Ice Cream



Cheescake Simon's

CHF 15.00

Gebacken Käsekuchen mit Karamell Biscuit, Erdbeer Sauce
Baked Cheesecake with Caramel Biscuit, Strawberry Sauce



Tiramisu

CHF 13.00

Klassisch Italienisch (mit Amaretto Liquor)
The Original Everlasting Italian Classic (with Amaretto Liquor)



I Love Chocolate

CHF 15.00

Mousse mit Toblerone Schokoladen und Frische Früchte
Mousse with Toblerone Chocolate and Fresh Fruits



Chocolate Fondant

CHF 15.00

Warmer Shoggi Kuchen mit Vanille Glace
Chocolate Lava Cake with Vanilla Ice Cream



Ananas Carpaccio mit Mandarine Glace

CHF 15.00



Selection of ice creams and Sorbet

Je CHF 5,50

Pro Kugel / Per Scoop



Alle Preise in CHF inkl. 8.1 % MwSt.
All prices in CHF incl. 8.1 % VAT

