

# NAPA GRILL

★ CALIFORNIAN FINE DINING ★

EST 2017

NAPA GRILL RESTAURANT ★ HÜRLIMANN AREAL ★ BRANDSCHENKSTRASSE 130 ★ 8002 ZÜRICH  
RESERVATIONEN TEL: 044 289 80 80 ★ WWW.NAPAGRILL.CH

## VORSPEISEN

**Kürbis-Salat**  
mit Granatapfel

15

**Tatar**  
vom Wagyu Rind Teriyaki  
mit Brioche-Toast (US\*)  
60g 49 / 100g 79

**Safran-Suppe**  
mit Jakobsmuschel

22

**Californian Crab Cake**  
(CA, MSC zertifizierte Krabben) mit Mango-Mayonnaise  
24/ 35

**Baby-Lattich**  
mit Schweizer Bio-Speck  
und Caesar Dressing  
mit CH-Bio-Pouletbrust  
19 / 34

**Burratina**  
Pimiento del Padron, Zwiebel-  
confit und Oliven-Focaccia  
21

**Bio-Bacon Sampler**  
(CH) Bauch- & Rückenspeck  
vom Ueli-Hof  
21

**Zander-Ceviche**  
(CH) mit Rettich,  
Radieschen & Ingwer  
28

## HAUPTGÄNGE

### VEGETARISCH

**Schweizer Bio Tofu** (150g / 250g) ..... 20 / 26  
vom Grill

**Hausgemachter Grillgemüseburger** ..... 35  
mit Burratina, Rucola und Pesto  
dazu Pommes Alouettes

### FISCH

**Schweizer Zanderfilet** ..... 38  
vom Grill

### GEFLÜGEL

**Halbes Bio-Poulet aus dem Holzofen** (CH) ..... 39  
vom Wendelin-Hof mit Bourbon-Whiskey-Marinade

### FLEISCH

**Club Steak Sandwich** (Swiss Black Angus) ..... 37  
mit Rotwein-Zwiebel Chutney  
dazu Pommes Allouettes

**Napa Grill Butcher Burger\*** (Flannery Beef, USA, 8oz) 39  
mit Speckmarmelade, Tomaten und roten Zwiebeln  
dazu Pommes Allouettes

**Bio-Baby Back Ribs** (Ueli-Hof, 550 g) ..... 48  
vom Schweizer Säuli mit Honig-Limetten-Glasur

Beilagen ..... jeweils 7.50

**Kartoffeln:** Mashed Potatoes, Rosmarinkartoffeln,  
Pommes Allouettes, Fries (regular),  
Crispy Chips, Sweet Potato Fries

**Gemüse:** Sautierter Spinat,  
Grillgemüse, Maiskorn mit Speck,  
Beilagensalat

**Sonstige:** Kartoffel-Gratin, sautierte Pilze,  
Wurzelgemüse ..... 9.50

Saucen ..... Erste inkl. / jede weitere 3.50  
Barbecue Sauce, Chimichurri, Kräuterbutter,  
Sauce Bernaise, Smoky Bourbon Sauce

### PRIME BEEF

USA – KALIFORNIEN ☆ USDA PRIME BEEF \*  
flannery beef – napa grill exclusive

Die Dry aged-Beef-Spezialitäten von «Amerikas erstem 100-Punkte-Metzger» (Weinpapst Robert Parker) gibt es in Europa exklusiv im Napa Grill. Gemäss Hersteller hormon- und antibiotikafrei.

**New York Steak** 8 / 12 oz (220g / 340g) ..... 55 / 78

**Rib-Eye-Steak** 10 / 14 oz (280g / 400g) ..... 59 / 82

**Kansas City Strip** 20 oz (570g) ..... 89

**Bone-in Ribsteak** 20 oz (570g) ..... 98

**Porterhouse-Steak** 34 oz (950g) ..... 149

USA – KALIFORNIEN ☆ PREMIUM BEEF \*  
flannery beef – napa grill exclusive

Die Wet aged-Beef-Spezialitäten von «Amerikas erstem 100-Punkte-Metzger» (Weinpapst Robert Parker) gibt es in Europa exklusiv im Napa Grill. Gemäss Hersteller hormon- und antibiotikafrei.

**Filet Mignon** Lady's Cut (170g) ..... 55

**Filet Mignon** Gentleman's Cut (220g) ..... 69

SCHWEIZ ☆ BLACK ANGUS

swiss black angus- und ip-suisse zert. betriebe

Die hervorragende Fleischstruktur und eine schöne Fettmarmorierung verleihen unserem Swiss Wet aged Angus die ganz besondere Note!

**Filet** 150g ..... 49

**Entrecôte** 300g ..... 58

USA – FRONTIER RESERVE ☆ WAGYU BEEF \*  
9+ – officially certified

Dieses Wet aged «Entrecôte» besticht durch seine wunderschöne Marmorierung, sensationelle Saftigkeit und einen unvergleichlichen Geschmack. Gemäss Hersteller hormon- und antibiotikafrei.

**Strip Loin Teriyaki A4** pro 100g ..... 89

JAPAN – HYŌGO Präfektur ☆ KOBE BEEF  
a5 – officially certified

Exklusiv im Napa Grill, Kobe Beef in der Top Qualität A5, Wet aged (nach Lieferbarkeit). Der heilige Gral für Fleischliebhaber!

**Strip Loin Teriyaki A5** pro 100g ..... 135

geeignet für 2 Personen – Gewichtsangaben gelten annähernd

Unser Serviceteam gibt Ihnen gerne Auskunft zu unserem Fleischsortiment, den Garstufen sowie unseren Tagespezialitäten. MSC zertifiziert aus nachhaltiger Fischerei. Allergene und Intoleranzen: diesbezüglich bitten wir Sie, sich bei unseren Mitarbeitern zu informieren.

\*Kann Allergene, Antibiotika und/oder Hormone enthalten.