

NAPA GRILL

★ CALIFORNIAN FINE DINING ★

EST 2017

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

VORSPEISEN

Nüsslisalat
mit Ei,
Schweizer Bio-Speck
und Croûtons
17

**Swiss Black Angus
Beef Tatar**
mit Eigelb, Kartoffelespuma
60g **30** / 120g **47**

Mais-Chilisuppe
mit Chorizo (E)
18

Californian Crab-Cake
(CA, MSC zertifizierte
Krabben) mit Mango und
Papaya
26 / 38

Baby-Lattich
mit Schweizer Bio-Speck
Caesar Style /
Steak-Tranchen (5oz/140g)
19 / 34

Chicorée-Salat
mit gebackenem Weichkäse,
Kaki, Kürbiskernen
und Feigensenf-Vinaigrette
25

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

Swiss Shrimp Duett
Gebraten und Ceviche
mit Randen und Couscous
32

HAUPTGÄNGE

VEGETARISCH

Spitzpeperoni **26**
vom Grill, mit Beyond Meat, Feta und Avocado

Beyond Meat Burger **32**
mit Cheddar Rutland Red Käse, Lattich,
geräucher Cole Slaw und Regular Fries

FISCH

Swiss Alpine Lachs **39**
vom Grill

GEFLÜGEL

Alpstein Perlhuhn au Vin (CH) **35**
auf Wurzelgemüse

FLEISCH

Pastrami Sandwich (Swiss Black Angus, 150g) **37**
hausgemachtes Pastrami auf Sauerteig-Brot mit Ei,
Lattich, Zwiebeln, Gewürzgurke und Regular Fries

Napa Grill Butcher Burger* (Flannery Beef, USA, 8oz) .. **39**
mit Cheddar Rutland Red Käse, Lattich,
geräucher Cole Slaw und Regular Fries

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

Beilagen jeweils **7.5**

Kartoffeln: Kartoffelschaum, Regular Fries, Crispy Chips,
Pommes Allumettes, Sweet Potato Fries

Gemüse: Sautierter Spinat, Blattsalat,
Mandel-Broccoli, Maiskorn mit Speck, Marktgemüse

Sonstige: Weisswein Risotto, gebackene Artischocken . **9.5**

Saucen: erste inkl. / jede weitere **3.5**

Barbecue Sauce, Chimichurri, Napa Butter,
Smoky Bourbon Sauce

Saucen: nicht inklusive **5.5**

Trüffel-Mayonnaise, Sauce Bernaise

PRIME BEEF

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

Die Dry-Aged-Beef-Spezialitäten von Bryan Flannery, «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 oz / 12 oz (220 g / 340g) **57 / 78**
Rib-Eye-Steak 10oz / 14 oz (400g) **59 / 82**
Kansas City Strip 20 oz (570g) **89**
Bone-in Ribsteak 16 oz / 28oz (450g / 790g) **96 / 132**
Porterhouse-Steak 34oz (950g) **159**

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

Die Wet-Aged-Beef-Spezialitäten von Bryan Flannery, «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 6 oz (170g) **55**
Filet Mignon Gentleman's Cut 8 oz (220g) **69**

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

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

Strip Loin A4 pro 100g **55**

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!

Wetzstein Steak 220g **49**
Rib-Eye-Steak 250g **55**
Entrecôte 300g **58**

SCHWEIZ – RHEINFELDEN ☆ **SHRIMP**

frisch – bewusst – regional

Exklusiv im Napa Grill. Swiss Shrimps haben einen knackigen Biss, sind
feinfaserig und saftig. Das Aroma ist sehr fein, mit leicht süssen Noten.

Swiss Shrimp and Chips **43**
Swiss Shrimp pro Stück **12**

👉 geeignet für 2 – Gewichtsangaben gelten annähernd
(CA) Kanada, (CH) Schweiz, (E) Spanien, (I) Italien,
(P) Portugal, (US) Vereinigte Staaten von Amerika

Unser Serviceteam gibt Ihnen gerne Auskunft zu unserem Fleischsortiment, den Garstufen sowie unseren Tagesspezialitäten.
MSC zertifiziert aus nachhaltiger Fischerei. Bitte informieren Sie sich bei unseren Mitarbeitern über Allergene.

*Kann Antibiotika und/oder Hormone enthalten.