

Willkommen zum J Steakhouse.

Unser Jospier-Ofen, das Nonplusultra der traditionellen Holzkohleküche, vereint die Funktionen eines Grills und eines Ofens. Wir bieten Ihnen Gerichte mit den Aromen vergangener Zeiten, sowie eine unnachahmliche Textur und Geschmack.

Alle unsere Fleischwaren sind lokalen Ursprungs, und die meisten stammen von unserem Metzger Bernard Dubosson von Troistorrents.

Vorspeise

Assiette de l'Etable - Trockenfleisch, Wurst, Räucherschinken und Käse (Wurstwaren von der Metzgerei Dubosson & Käse von der Käserei Delapierre)	28
Antipasti von Gemüse der Saison - zum Teilen	18
Gaspacho	9
Hausgemachte Landterrinen	14
Rindfleisch Tartar - 90 gr.	18
Halbgekochte Foie Gras, chutney und Toasts	19
o Mit seinem Glas Amigne 3 Abeilles de La Madeleine	29
Tomaten- und Burrata-Salat	16
Gartensalat (gemischt)	10
Salade des saveurs (Grün- und Rotkohl, mariniertes Lachs, Guacamole, Rettich, Erdnüsse und Feta)	24

Unsere Pasta

Penne mit Waldsauce	28
Penne mit Tomaten-Basilikum-Soße	18
Penne Pesto Soße	22

Kinderecke	14
1 Beilage nach Wahl - Pommes frites, Gemüse, Reis oder Gratin	
Mini-Rindersteak oder Fischfilet 80g oder Coquillettes-Gratin (Schinken & Käse)	

Die Fondues

Fondue de L'Etable ca. 250 gr. Min. 2 Pers.	46/pers.
Würziges Rindfleisch, Rumpsteak und mariniertes Hähnchen	
Tal-Käsefondue	25/pers.

Unsere im Jospier-Ofen gekochten Gerichte

Alle unsere Meeresfrüchtegerichte werden mit Reis und Gemüse in Cassolette serviert. Alle unsere Gerichte vom Land werden mit Gratin und Gemüse in Cassolette serviert. Hausgemachte Saucen und verschiedene Gewürze.

Côté Mer

Red Label Salmon, 180 gr.	28
Gebratene Gambas in Petersilienbutter	36

Côté Terre

Beef Tartar - 150 gr. mit Pommes Frites und Salat	28
Den J. Burger mit Pommes Frites	26
Suppl. Alpen Käse	3
Hähnchenbraten mit Knoblauch und Thymian	32
Rinder Onglet 200 gr.	28
Entrecote 130 gr.	38
Entrecote 180 gr.	49
Pork Kotelett 220 gr.	28
Lammkotelett 250 gr.	34
Suppl. Pommes Frites	5

Tomahawk & Entrecôte (Côte de Bœuf) je nach Ankunft, Preis auf Anfrage.

Der **Tomahawk** ist ein einzigartiges und originelles Stück. Dieser Schnitt wurde so konzipiert, dass das Fleisch vor jeglichen Aggressionen während des Kochens geschützt wird, da es dank des Griffs gehandhabt wird. Der Rindertomahawk stammt aus dem gleichen Stück wie die Rippe.

Herkunft von Fleisch und Fisch: Schweiz und EU

Auf Wunsch informiert Sie unser Personal gerne über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können.

Alle unsere Preise sind in Schweizer Franken