



Herzlich Willkommen *im MEAT's Steak & Wine*

Erstklassiges Schweizer Qualitätsfleisch vom Rind, Kalb und Schwein hat einen geschützten Namen: SwissPrimGourmet. Nur was allerhöchsten Ansprüchen gerecht wird, darf ihn tragen.

Die Zubereitung ist uns wichtig.

Ihr Steak wird in einem eigens aus den USA eingeführten Ofen von 800 Grad Celsius gebraten. Die hohe Hitze bildet eine Karamell ähnliche Kruste und ergibt eine einmalige, schmackhafte Kruste. Das Fleisch ist super zart und zergeht auf der Zunge.

Geniessen Sie Ihr Stück Fleisch, zubereitet wie in den besten Steakhäusern Amerikas.

Alle nachfolgenden Gewichtsangaben beziehen sich auf das Rohgewicht vor dem Grillen.

Alle Preise inkl. 7,7% MwSt.

***Das MEAT's Team wünscht Ihnen
einen guten Appetit!***

MEAT's Steakhouse AG
Bahnhofstrasse 4 | CH-5000 Aarau
Tel. 062 822 52 23 | aarau@meats.ch
www.meats.ch

MEAT's Steak & Wine
Holbergstrasse 1 | CH-8302 Kloten
Tel. 044 804 75 70 | kloten@meats.ch
www.meats.ch



Unsere Menus für Gruppen ab 10 Personen

Burger Menu

Caesarsalat mit
Soja-Pouletstreifen

MEAT's Beefsteak Burger 250g
Zündholz-Pommes

MEAT's Crème Catalan

CHF 59.– pro Person

Menu Ribs

Nachos Grande

Babyback Ribs NYC-Style
Maiskolben | Spinat |
Zündholz-Pommes |
Baked Potato

Giolitto Eiscreme

CHF 59.– pro Person

Der Klassiker

Beefsteak Tartar

SwissPrim Entrecôte Centercut
200g | Blattspinat | Karotten
Mac and Cheese | Zündholz-
Pommes | Café de Paris

MEAT's Crème Catalan

CHF 79.– pro Person

Menu Black Angus

Tuna Tataki
Thunfisch-Sirloin kurz angebraten
und dünn aufgeschnitten

SwissPrim Rindsfilet 200g
Blattspinat | Champignons
Süßkartoffelstampf |
Zündholz-Pommes
Sauce Bearnaise | Café de Paris

Lauwarmes Schoggiküchlein

CHF 89.– pro Person



Menu Spiess

Gespiesster Tomatensalat

Rindsfiletspiess 250g

Karotten

Zündholz-Pommes

BBQ

Dessert am Spiess

CHF 75.– pro Person

Menu Bison

MEAT's Crostini

Bison Entrecote 400g

Blattspinat

Mac and Cheese | Zündholz-

Pommes | Sauce Bearnaise |

Pfeffersauce

Giolitto Eiscreme

CHF 99.– pro Person

Menu Tune

Thunfischtartar
rassiges Thunfischtartar mit
Kimuchi und Avocado

Luma Pork Kotelette

Zucchetti | Karotten

Mac and Cheese | Süsskartoffel-
pommes | Sauce Bearnaise |

Chimichurri

B52 Cheesecake

CHF 85.– pro Person

Menu Florida

Bacon-Shrimps
Riesenkrevetten im Speck mit
MEAT's Specialsauce

SwissPrim Entrecôte Centercut
200g | Blattspinat | Karotten

Mac and Cheese | Zündholz-

Pommes | Sauce Bearnaise

Crème Catalan

CHF 85.– pro Person

Menu Stroganoff

Wasserbüffeltatar

MEAT's Stroganoff
Rindsfiletwürfel | Gemüse
Süsskartoffelpommes |
Teigwaren

Crumble der Saison

CHF 67.– pro Person

Menu Vegi

Maiscremesuppe

Vegi Burger
Gemüse | Brioche-Bun
Relish

Crème Catalan

CHF 39.– pro Person

Menü Spezial

Amuse Bouche

Geräuchertes Bison carpaccio

Saisonsuppe

Duo vom Thunfisch

Rindsfilet SwissPrim 200g
Karotten | Mac and Cheese |
Zündholz-Pommes
Steinpilzsauce | Café de Paris

Dessertvariation

CHF 139.– pro Person

Selbstverständlich können
Sie ein Menü frei nach den
Gerichten unserer Speisekarte
zusammenstellen.

Wir gewähren keine
Getränkepauschalen!

Alle Preise inkl. 7,7% MwSt.