



# ***Herzlich Willkommen*** *im MEAT's Steak & Wine*

Erstklassiges Schweizer Qualitätsfleisch vom Rind, Kalb und Schwein hat einen geschützten Namen: SwissLabel. 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. 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](http://www.meats.ch)

**MEAT's Steak & Wine**  
**Holbergstrasse 1 | CH-8302 Kloten**  
Tel. 044 804 75 70 | kloten@meats.ch  
[www.meats.ch](http://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  
Maiskörner | Spinat |  
Zündholz-Pommes |  
Baked Potato

\*\*\*

Giolitto Eiscreme

**CHF 59.– pro Person**

## **Der Klassiker**

Beefsteak Tartar

\*\*\*

SwissLabel Entrecôte Centercut  
200g | Grillgemüse  
Mac and Cheese | Zündholz-  
Pommes | Café de Paris

\*\*\*

MEAT's Crème Catalan

**CHF 79.– pro Person**

## **Menu SwissLabel**

Tuna Tataki  
Thunfisch-Sirloin kurz angebraten  
und dünn aufgeschnitten

\*\*\*

SwissLabel 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 79.– pro Person***

## ***Menu Tomahawk***

MEAT's Crostini

\*\*\*

Rind Tomahawk 1000g  
Blattspinat  
Mac and Cheese | Zündholz-  
Pommes | Sauce Bearnaise |  
Zwiebelchutney

\*\*\*

Giolitto Eiscreme

***CHF 139.– pro Person***

## ***Menu Tune***

Thunfischtartar  
rassiges Thunfischtartar mit  
Kimuchi und Avocado

\*\*\*

Luma Pork Kotelette  
Grillgemüse  
Mac and Cheese | Süsskartoffel-  
pommes | Sauce Bearnaise |  
Chimichurri

\*\*\*

B52 Cheesecake

***CHF 89.– pro Person***

## ***Menu Florida***

Bacon-Shrimps  
Riesenkrevetten im Speck mit  
MEAT's Specialsauce

\*\*\*

SwissLabel Entrecôte Centercut  
200g | Blattspinat | Karotten  
Mac and Cheese | Zündholz-  
Pommes | Sauce Bearnaise

\*\*\*

Crème Catalan

***CHF 89.– pro Person***

## ***Menu Stroganoff***

Wasserbüffeltatar

\*\*\*

MEAT's Stroganoff  
Rindsfiletwürfel | Gemüse  
Süsskartoffelpommes |  
Teigwaren

\*\*\*

Crumble der Saison

***CHF 69.– pro Person***

## ***Menu Vegan***

Bunter Blattsalat

\*\*\*

Veganer Burger  
Beyondpattie (Erbсенprotein) |  
Tomate | Gurke |  
Cocktailsauce | Focaccia Brot

\*\*\*

Mochi Little Moons Chocolate

***CHF 39.– pro Person***

## ***Menü Spezial***

Amuse Bouche

\*\*\*

Geräuchertes Bio  
Wasserbüffelcarpaccio

\*\*\*

Saisonsuppe

\*\*\*

Duo vom Thunfisch

\*\*\*

Rindsfilet SwissLabel 200g  
Karotten | Mac and Cheese |  
Zündholz-Pommes  
Zwiebelchutney | Café de Paris

\*\*\*

Dessertvariation

***CHF 149.– pro Person***

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

Wir gewähren keine  
Getränkepauschalen!

*Alle Preise inkl. MwSt.*