



US GOURMET BEEF DRY AGED

BONE IN RIB - EYE 45 TAGE (MIND. 400G) 100G 23.00

DAS RIBEYE ODER DER HOHRÜCKEN BESTEHT AUS VERSCHIEDNEN MUSKELN, WELCHE ZWISCHEN DER SECHSTEN UND ZWÖLFTEN RIPPE LIEGEN, ALSO ZWISCHEN HALS UND HINTERVIERTEL. DAS FLEISCH DES HOHRÜCKENS IST ZARTFASERIG UND BEI HOHER QUALITÄT SEHR STARK MARMORIERT.

NEW YORK CLUB – STEAK 52 TAGE (MIND. 400G) 100G 23.00

ENTRECÔTE AM KNOCHEN (BONE IN SIRLOIN) WIRD AUS DEM HINTERVIERTEL DES TIERES GESCHNITTEN. ES HAT EIN HÖHEREN INTERMUSKULÄREN FETTANTEIL ALS DAS FILET UND ZUSÄTZLICH EINE FETTABDECKUNG. ES LIEFERT ZARTES UND GUT MARMORIERTES RINDFLEISCH.

PORTERHOUSE – STEAK 52 TAGE (MIND. 400G) 100G 25.00

PORTERHOUSE IST EIN STEAK MIT DEM T-KNOCHEN. AUF DER EINEN SEITE DAS ENTRECÔTE, AUF DER ANDEREN DAS FILET. BEIM PORTERHOUSE IST DAS FILET GRÖSSER.

FILET – STEAK 28 TAGE (MIND. 120G) 100G 38.00

ES IST DAS TEUERSTE UND WERTVOLLSTE TEILSTÜCK DES RINDES. DIESER MUSKEL WIRD ZU LEBZEITEN DES TIERES KAUM BELASTET, WAS ZU FEINFASERIGEM, ZARTEM UND MAGEREM FLEISCH FÜHRT.



SOMMER MENÜS

	Vorsp.	Haupt.
<u>Spanische Gazpacho Suppe</u> Kalt servierte Gemüse-Tomatensuppe Serviert mit Brotcroustons	12.50	
<u>Thunfisch oder Rinds-Sashimi</u> angemacht mit Soja-Sauce serviert mit Salatbouquet und Sesamkörner	28.50	
<u>Büffelmozzarella mit frischer Mango</u> mariniert mit Chili-Kräutern Vinaigrette	20.50	
<u>Exotischer Sommersalat mit Prosciutto Crudo</u> verschiedene exotische Früchte serviert mit Prosciutto Crudo – mindestens für 3 Jahre im Keller gereift	22.50	31.50
<u>Schweizer Poulet-Brust-Streifen</u> In Sesam paniert, knusprig angebraten, serviert auf Blattsalat		33.50
<u>Tagliata Rumpsteak Salat</u> Rucola mit grilliertem Rumpsteak, Cherry Tomaten und Parmesan		41.50
<u>GAUCHO FITNESSTELLER VOM GRILL</u> Bunter Blattsalat mit Früchten garniert, serviert mit		
Schweizer Pouletbrust		34.50
Butterzarten Lammkoteletts		39.50
Frischem Thunfisch		45.50
Kalbskotelette aus der Region Simmental		45.50
Crevetten Spiess		39.50
Churrasco de Quadril 250g (Rumpsteak Argentinien)		42.50
Bife de Chorizo Entrecôte Argentinien		44.50
Bife de Lomo Filet Argentinien		52.50
Rib Eye Steak DRY AGED STEAK 400G USA		84.00
New Yorker Steak DRY AGED 400G		84.00
<u>Frische Erdbeeren mariniert in Brandy</u> Mit Vanille Glace		14.50
<u>Ananas Carpaccio</u> Mit Mandarin Eis		12.50



CHURRASCO DRY AGED BEEF

US GOURMET BEEF DRY AGED / SWISS GOURMET BEEF GRAND CRU

ES VERSETZT FLEISCHKENNER IN EKSTASE: DRY AGED BEEF, DAS TROCKEN GELAGERTE RIND, LIEFERT DIE BESTEN STEAKS DER WELT. IN DEN USA SIND DIE AM KNOCHEN GEREIFTEN RINDERRÜCKEN SCHON SEIT JAHRZEHNTE KULT. JETZT ENTDECKEN AUCH DIE SCHWEIZER DIE ALTE METZGERKUNST WIEDER.

*ALS ERSTES RESTAURANT IN DER STADT ZÜRICH BIETEN WIR HAUSGEREIFTES „ US GOURMET BEEF DRY AGED BY CHURRASCO UND SWISS GOURMET BEEF GRAND CRU“ AN. DIE CHURRASCO KÜCHENCHEFS UND GESCHÄFTSLEITUNG WAREN IN DEN US-STAATEN UND BEI DEN SCHWEIZER BAUERN UNTERWEGS , AUF DER SUCHE NACH DEM VOLLKOMMENEN RINDFLEISCH. UNTER BEEF ODER RINDFLEISCH VERSTEHT MAN GENERELL JUNGE, NOCH NICHT AUSGEWACHSENE MÄNNLICHE UND WEIBLICHE TIERE. RINDER, WELCHE QUALITATIV HOCHSTEHENDES FLEISCH LIEFERN, SIND ZWISCHEN 14 UND 30 MONATE ALT, UND WERDEN IN DEN US - STAATEN MIT MAIS UND WEIZEN AUFGEZOGEN. **CHURRASCO WÄHLT TIERE NACH STRENGEN KRITERIEN AUS, SO DAS NUR DIE BESTEN FLEISCHSTÜCKE WEITER VERARBEITET WERDEN.** DABEI ACHTET CHURRASCO IN ZUSAMMENARBEIT MIT DEN PRODUZENTEN UND LIEFERANTEN INSBESONDERE AUF **AUSSCHLIESSLICH WEIBLICHE TIERE, DIE HALTUNG, DAS ALTER, DEN INTERZELLULÄREN FETTANTEIL (MARMORIERUNG) UND DIE FLEISCHIGKEIT DER TIERE.** DURCHSCHNITTLICH WERDEN NUR 5 VON 100 TIEREN FÜR US GOURMET BEEF UND SWISS GOURMET BEEF GRAND CRU VERWENDET. **CHURRASCO REIFT SEIN FLEISCH SELBST, BEI DIESER TRADITIONELLEN REIFUNG „DRY AGED“ REIFEN DIE GOURMET - STEAKS BEI 2 - 3 GRAD CELSIUS UND 80 – 85 PROZENT LUFTFEUCHTIGKEIT WÄHREND 42 BIS 56 TAGE AM KNOCHEN IN UNSERER EINZIGARTIGEN SHOW – KÜHLVITRINE.** DURCH DIE MIKROBIOLOGISCHE, ENZYMATISCHE REIFUNG WIRD DAS FLEISCH MÜRBE UND BESONDERS ZART UND ENTWICKELT SO EIN TYPISCHES, VORZÜGLICHES AROMA: **ES RIECHT NACH SCHINKEN, NACH MOSCHUS, FRISCH GEBACKENEM HEFEZOPF, ALLES GLEICHZEITIG.***

UNSERE FREUNDLICHE UND GUT AUSGEBILDETE BEDIENUNG ERKLÄRT IHNEN GERNE DIE BESONDERHEITEN DER VERSCHIEDENEN STEAKS UND UM WELCHEN TEIL DES RINDES ES SICH DABEI JEWEILS HANDELT. SO FINDEN SIE GENAU DAS, WAS IHNEN SCHMECKT.

DIE GESCHICHTE DER „CHURRASCO FINEST ARGENTINE STEAKS“

*ALLE CHURRASCO FINEST ARGENTINE – STEAKS KOMMEN VON JUNGEN STIEREN, WELCHE SICH AUSSCHLIESSLICH VON SAFTIGEN UND NAHRHAFTEN KRÄUTERN DER ARGENTINISCHEN PAMPAS ERNÄHRT HABEN. DAS FLEISCH DIESER JUNGEN STIERE IST UNGLAUBLICH ZART, AUSGEREIFT IM GESCHMACK UND ZERGEHT REGELRECHT AUF DER ZUNGE. **DIE LANGE REISE VON DEN WEIDEN DER PAMPAS, BIS ZU IHREM TISCH GARANTIERT EINEN SCHONENDEN UND LANGSAMEN REIFUNGSPROZESS VON VIER BIS SIEBEN WOCHEN, DER DEN GESCHMACK DES FLEISCHES NOCH SCHMACKHAFTER WERDEN LÄSST.** IM RESTAURANT WIRD DAS FLEISCH AUF BESTELLUNG „A-LA-MINUTE“ GESCHNITTEN, LEICHT GESALZEN, MIT CHIMICHURRI – ÖL BESTRICHEN UND AUF DEM HEISSEN GRILL SORGFÄLTIGST ZUBEREITET.*

LDV Deklaration : kann mit Antibiotika und/oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein



„ENSALADAS“ - SALATE

Grüner Salat Frische Blattsalate	Vorsp. Fr. 9.50
Gemischter Salat Saisonaler Salatmix	Fr. 13.50
„Churrasco“-Salat Blattsalat mit Speck, Cherry-Tomaten, Avocadowürfel und Brotcroûtons	Fr. 16.00
Tomaten & Onion & Basilikum Tomaten in Scheiben, angemacht mit gereiftem Aceto Balsamico, Basilikumblättern und Zwiebelringe	Fr. 11.50
Tomaten & Buffalo Mozzarella Buffalo Mozzarella mit frischen Tomaten, Basilikumblättern und Olivenöl	Fr. 19.50
Maissalat „Gaucho“ Mais mit Peperoniwürfel an hausgemachtem Dressing, garniert mit Blattsalaten	Fr. 14.50
Rucola Argentino Rucola, Feigen, Büffelmozzarella, gereifter Aceto	Fr. 21.50
Gamberoni auf Rucola Grillierte Riesencrevetten auf Rucolasalat mit Peperoncini, dazu servieren wir Olivenöl „Virgen Extra“ und Aceto Balsamico	Fr. 23.50
Menti's Sashimi Dünn aufgeschnittenes in Kräuter eingelegtes Rindsfilet, serviert mit Chilli-Sojasauce und Olivenöl, garniert mit Salatbouquet und Sesam	Fr. 27.50
„Caesar“-Salat Gartenfrischer Eisbergsalat mit Parmesansplittern, Brotcroûtons, Cherry-Tomaten, serviert an hausgemachtem Parmesandressing	Fr. 19.50
Mit Poulet	Fr. 26.00
Mit Crevetten	Fr. 28.00
Mit Rindfleisch	Fr. 30.00



„ENTRADAS“ - VORSPEISEN

Consommé mit Sherry

Eine Suppe für den Feinschmecker

Fr. 10.50

Tomatencrèmesuppe

Mit Basilikum und Rahmhäubchen

Fr. 11.50

Maiskokossuppe

Mit gebratener Jakobsmuschel

Fr. 14.50

Riesengrillen „Aglio Olio“

Meerfrische Riesengrillen
auf mediterranem Gemüse,
gebraten mit Knoblauch und Olivenöl

Fr. 21.50

Grillierte Jakobsmuscheln „Martin Fierro“

Frische Jakobsmuscheln nach einem
feurigen, argentinischen Rezept, serviert mit
Avocado-Chili-Salat

Fr. 25.50

„Chorizo“

Schmackhafte Chorizowurst aus Rind- und Schweinefleisch
auf frisch grillierten Peperonistreifen, serviert
an einer Chimichurrisauce mit Tomaten und Zwiebeln

Fr. 17.00

„Empanadas“

Die populärste Füllung für dieses traditionelle
argentinische Gebäck ist Rindfleisch mit schwarzen
Oliven nach einem Hausrezept

Fr. 15.50

„Churrasco's“ warme Tapas

Gegrillte Jakobsmuscheln, Chorizowurst
und Empanadas serviert mit Peperonistreifen

Fr. 26.50

Der Klassiker Carpaccio

Feingeschnittenes Rindfleisch aus Argentinien
mit Parmesan, Rucola, kaltgepresstem Olivenöl
und frischem Zitronensaft.

Fr. 22.50

Rinds-Tatar

Rindstatar mild, medium oder pikant
Servieret mit Toastbrot und Butter

klein Fr. 24.50 Fr. 34.50



„PLATOS PRINCIPALES“ - HAUPTGERICHTE

Pouletbrustfilet vom Grill

Saftig grilliertes Poulet

Fr. 29.50

Gegrilltes Lammrack

Butterzarte Lammkoteletts

Fr. 39.50

Grilliertes Thunfischsteak

Frischer Thunfisch, saftig grilliert
und mit Zitrone serviert

Fr. 41.00

Grilliertes Kalbsschnitzel

Zartes Kalbfleisch aus der Region Simmental

Fr. 38.50

„The Gaucho“-Burger

A-la-minute gehackt, fein gewürzt und
mit Zwiebeln und Crème fraîche vermenegt

Fr. 26.50

mit Speck + 2
mit Spiegelei + 2
mit Cheddar Cheese + 2

„Bife de Caballo“

Ein auf den Punkt grilliertes, schmackhaftes Pferdefilet

Fr. 33.50

Grillierte Spiessli

220g Rindfleisch - die Besten der Stadt Zürich

Fr. 32.50

“Churrasco” mixed plate

Saftig grillierte Lammkoteletts, Pouletbrust und Entrecôte

Fr. 39.50

„Platos vegetarianos“ – Vegetarische Gerichte

Gemüseteller

Sechs frisch zubereitete, verschiedene Saisongemüse,
gebraten und grilliert, serviert mit einem Spiegelei.

Fr. 26.50

Tagliatelle Alfredo

Frische Steinpilze scharf angebraten
an einer leichten Rahmsa

Fr. 28.50



„BIFE ARGENTINO“ – ARGENTINISCHE STEAKS

	180g	250g	400g	500g
„Churrasco de Quadril“ Ein geschmackvolles und fettarmes Rumpsteak von mit Pampas-Gras gefütterten Stieren.	Fr. 35.50	Fr. 44.50	Fr. 66.50	Fr. 79.50
„Bife de Chorizo“ Das traditionelle Entrecôte, unter den Steaks	Fr. 37.50	Fr. 46.50	Fr. 69.50	Fr. 83.50
„Bife de Lomo“ Das zarteste und feinste Filetstück - eine schmackhafte Delikatesse	Fr. 44.50	Fr. 54.50	Fr. 80.50	Fr. 93.50
U.S. Bife Ancho Schön marmoriertes Rib-Eye-Steak vom Hohrücken		Fr. 49.50	Fr. 75.50	Fr. 89.50

„Asado“-Teller

Eine Variation der saftigsten Steaks.
Bestes Rindfleisch ausschliesslich von ausgewählten Jungstieren.
Entrecôte, Rumpsteak und Filet

240g	400g	600g
Fr. 49.50	Fr. 72.50	Fr. 93.50

„Lomo de Argentino“

Bestes Rindsfilet am Stück grilliert,
dazu servieren wir Ihnen mit Beilagen und
4 Saucen nach Ihrer Wahl.

Für 2 Personen (4 Beilagen)

600g Fr. 149.00

Ab 2 - 4 Personen (4 Beilagen)

1200g Fr. 285.00

Ab 4 – 6 Personen (6 Beilagen)

1800g Fr. 425.00



“GUARNICIONES” – BEILAGEN

Country Fries	Fr. 6.50
Pommes Frites	Fr. 6.00
Baked Potato	Fr. 5.50
Rosmarinkartoffeln	Fr. 6.50
Butterreis	Fr. 5.50
Tagliatelle	Fr. 5.50
Maiskolben	Fr. 6.00
Grillierte Champignons	Fr. 7.00
Frischer Blattspinat an Tomaten-Knoblauch-Butter	Fr. 7.00
Mediterranes Gemüse	Fr. 6.50
Grill-Gemüse (Tomaten, Champignons und Peperoni)	Fr. 7.50
Grillierter Knoblauch	Fr. 6.00

Saucen nach Ihrer Wahl:

Grüne Pfeffersauce
Béarnaise Sauce
BBQ Sauce

Die berühmte **Chimichurri** -
diese traditionelle argentinische Sauce ist ein „Muss“.
Sie besteht aus gehackter Petersilie,
Koriander, Knoblauch und Öl

Jede zweite Sauce wird mit Fr. 3.50 verrechnet



„POSTRES“ - NACHSPEISEN

„Tres quesos“

Dreierlei Käse, angerichtet mit Trauben und Nüssen

Fr. 13.50

Hausgemachtes Tiramisu

Der italienische Klassiker

Fr. 11.50

Mousse au Chocolat

Hausgemachte Schokoladenmousse

Fr. 11.50

NY-Cheesecake

Ein Rezept vom Küchenchef, serviert mit Erdbeercoulis

Fr. 11.50

„Budín de pan“

Wohlduftender Schoko-Brotkuchen, eine argentinische Spezialität

Fr. 9.50

Frischer Fruchtsalat mit Vanilleglacé

Frische Früchte mit einer Kugel Vanille-Eis

Fr. 13.50

„Affogato al caffè“

Vanille-Eis mit einem shots Espresso-Amaretto

Fr. 11.50

„Dulce de leche“

Feine Crêpes mit Dulce de Leche und Vanille-Eis.
Ein argentinischer Bestseller unter den Desserts

Fr. 13.50

„Churrasco“-Variationen

Drei süsse Überraschungen aus unserer Küche

Fr. 17.50

Crème Brûlée

Serviert mit frischen Früchten

Fr. 12.50

Ice Creams - Glace Sorten

Schokolade, Vanille, Mocca und Pistache
Zitrone, Passionsfrucht und Blutorange

pro Kugel

Fr. 4.00