



## **CHURRASCO DRY AGED BEEF/ US GOURMET BEEF DRY AGED**

*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

<b>Grüner Salat</b> Frische Blattsalate	Vorsp. Fr. 9.50
<b>Gemischter Salat</b> Saisonaler Salatmix	Fr. 13.50
<b>„Churrasco“-Salat</b> Blattsalat mit Speck, Cherry-Tomaten, Avocadowürfel und Brotcroûtons	Fr. 16.00
<b>Tomaten &amp; Onion &amp; Basilikum</b> Tomaten in Scheiben, angemacht mit gereiftem Aceto Balsamico, Basilikumblättern und Zwiebelringe	Fr. 11.50
<b>Tomaten &amp; Buffalo Mozzarella</b> Buffalo Mozzarella mit frischen Tomaten, Basilikumblättern und Olivenöl	Fr. 19.50
<b>Maissalat „Gaucho“</b> Mais mit Peperoniwürfel an hausgemachtem Dressing, garniert mit Blattsalaten	Fr. 14.50
<b>Gamberoni auf Rucola</b> Grillierte Riesencrevetten auf Rucolasalat mit Peperoncini, dazu servieren wir Olivenöl „Virgen Extra“ und Aceto Balsamico	Fr. 23.50
<b>Rindsfilet Sashimi</b> Dünn aufgeschnittenes in Kräuter eingelegtes Rindsfilet, serviert mit Chilli-Sojasauce und Olivenöl, garniert mit Salatbouquet und Sesam	Fr. 27.50
<b>„Caesar“-Salat</b> Gartenfrischer Eisbergsalat mit Parmesansplittern, Brotcroûtons und Poulet streifen	Fr. 22.50



## „ENTRADAS“ - VORSPEISEN

### Consommé mit Sherry

Eine Suppe für den Feinschmecker

Fr. 10.50

### Tomatencrèmesuppe

Mit Basilikum und Rahmhäubchen

Fr. 11.50

### 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

### „Empanadas“

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

Fr. 15.50

### Rinds-Tatar

Rindstatar mild, medium oder pikant  
Serviert mit Toastbrot und Butter

klein Fr. 25.00 Fr. 35.00

## „Special Starter“

### „Churrasco's“ warme Tapas 1 – 6 Personen

Gegrillte Jakobsmuscheln, Chorizowurst  
und Empanadas, Crevetten

Pro Person Fr. 28.50



## „PLATOS PRINCIPALES“ - HAUPTGERICHTE

	200g	400g
<b>Pouletbrustfilet vom Grill</b> Saftig grilliertes Poulet	Fr. 29.50	Fr. 56.00
<b>Gegrilltes Lammrack</b> Butterzarte Lammkoteletts	Fr. 39.50	Fr. 73.00
<b>Grilliertes Thunfischsteak</b> Frischer Thunfisch, saftig grilliert und mit Zitrone serviert	Fr. 39.00	Fr. 75.00
<b>Grilliertes Kalbsschnitzel</b> Zartes Kalbfleisch	Fr. 38.50	Fr. 73.00
<b>„Bife de Caballo“</b> Ein auf den Punkt grilliertes, schmackhaftes Pferdefilet	Fr. 35.00	Fr. 68.00
<b>Grillierte Spiessli</b> 220g Rindfleisch - die Besten der Stadt Zürich	Fr. 32.50	Fr. 62.00
<b>“Churrasco” mixed plate</b> Saftig grillierte Lammkoteletts, Pouletbrust und Entrecôte	Fr. 39.50	Fr. 73.00
<b>„The Gaucho“-Burger</b> mit Cheddar Käse, Speck, Röstzwieble	Fr. 29.50	

## „Platos vegetarianos“ – Vegetarische Gerichte

<b>Grill Teller</b> Baked Potato, Maiskolben, Champignon, Mediterranem Gemüse		Fr. 26.50
--	--	-----------



## „BIFE ARGENTINO“ – ARGENTINISCHE STEAKS

	180g	250g	400g	500g
<b>„Churrasco de Quadril“</b> Ein geschmackvolles und fettarmes Rumpsteak von mit Pampas-Gras gefütterten Stieren.	Fr. 35.50	Fr. 44.50	Fr. 66.50	Fr. 79.50
<b>„Bife de Chorizo“</b> Das traditionelle Entrecôte, unter den Steaks	Fr. 37.50	Fr. 46.50	Fr. 69.50	Fr. 83.50
<b>„Bife de Lomo“</b> Das zarteste und feinste Filetstück - eine schmackhafte Delikatesse	Fr. 44.50	Fr. 54.50	Fr. 80.50	Fr. 93.50
<b>U.S. Bife Ancho</b> 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

<b>240g</b>	<b>400g</b>	<b>600g</b>
Fr. 49.50	Fr. 72.50	Fr. 93.50

### „Lomo de Argentino“

Bestes Rindsfilet am Stück grilliert,

**Für 1-2 Personen (2 Beilagen)**

600g Fr. 149.00

**Ab 2 - 4 Personen (3 Beilagen)**

1200g Fr. 285.00

### „Gaucho Platte“

New Yorker Club Steak, Rindsfilet, Rib Eye Steak

**1200 g für 4 Personen 4 Beilagen nach Wahl**

**Fr. 285.00**



## US GOURMET BEEF DRY AGED

	30 Tage	60 Tage
<b><u>BONE IN RIB - EYE</u></b>	(MIND. 400G)	100G
<i>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.</i>	<b>21</b>	<b>26</b>
<b><u>NEW YORK CLUB – STEAK</u></b>	(MIND. 400G)	100G
<i>ENTRECÔTE AM KNOCHEN (BONE IN SIRLOIN) WIRD AUS DEM HINTERVIERTEL DES TIERES GESCHNITTEN. ES HAT EIN HÖHEREN INTER-MUSKULÄREN FETTANTEIL ALS DAS FILET UND ZUSÄTZLICH EINE FETTABDECKUNG. ES LIEFERT ZARTES UND GUT MARMORIERTES RINDFLEISCH.</i>	<b>23</b>	<b>28</b>
<b><u>PORTERHOUSE – STEAK</u></b>	(MIND. 400G)	100G
<i>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.</i>	<b>25</b>	<b>30</b>
<b><u>FILET – STEAK</u></b>	(MIND. 120G)	
<i>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.</i>	<b>35</b>	<b>40</b>



## “GUARNICIONES” – BEILAGEN

Pommes Frites	Fr. 6.00
Country Friies	Fr. 7.00
Baked Potato	Fr. 5.50
Baked Sweet Potato	Fr. 7.50
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

### Saucen nach Ihrer Wahl:

Grüne Pfeffersauce  
Béarnaise Sauce  
Rotweinsauce

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

### **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

### **„Budin de pan“**

Wohlduftender Schoko-Brotkuchen, eine argentinische Spezialität

Fr. 9.50

### **„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