



BURGER & STEAKHOUSE

CITY GLARUS

Speisekarte

Grüner Blattsalat

an hausgemachtem Dressing*
mit Croûtons
9.00

Gemischter Salat

Grüner Blattsalat, Gurken, Tomaten, Rübli, Mais & Randen
an hausgemachtem Dressing*
11.50

City Salat

Junger Blattspinat, Chicoréesalat, Granatapfelkerne, Pinienkerne,
Cherrytomaten, Frühlingszwiebeln, Apfel, Feta
mit Balsamico
14.50

Falafel

mit Kräuter Crème fraiche
12.50

Rinds Tatar

gehacktes Rindfleisch vom Schweizer Rind mit Schalotten,
Essiggurken, frischen Kräutern, Toastbrot und Butter

Vorspeise 100g 23.50
Hauptgang 160g 31.00

*Französisch

*Italienisch *vegan*

Fleischherkunft

Für unsere Burger & Steaks verwenden wir hochwertiges Schweizer Fleisch und regionales Fleisch von der Metzgerei Menzi in Mitlödi.

Allergene

Falls sie an einer Nahrungsmittelintoleranz oder Allergie leiden, melden Sie sich bei unserem Personal damit wir Sie über unsere Gerichte informieren können.

Alle Preise sind in Schweizer Franken inkl. gesetzlicher MWST.

Das Fleisch für die Burger wird täglich von uns frisch verarbeitet und von Hand zu Patties geformt. Auf Wunsch grillieren wir die Rindfleischburger **medium** oder **well done**.

Alle Burger werden mit Salat, roten Zwiebeln und Essiggurken belegt und lassen sich individuell mit unseren Toppings ergänzen.

Hamburger

Brioche Bun mit Sesam, Cocktailsauce
160g Rindspattie 15.50 / 100g Rindspattie 14.00

Cheeseburger

Brioche Bun mit Sesam, 160g Rindspattie, Cheddar, Cocktailsauce
18.00

Smokey BBQ Burger

Brioche Bun mit Sesam, 160g Rindspattie, Speck, BBQ Sauce
18.00

Spicyburger

Brioche Bun mit Sesam, 160g Rindspattie, Jalapeños, Spicy Chili
17.50

Smash/Double Smash Burger

Brioche Bun mit Sesam, Rindspattie 100g/200g, Cheddar/Doppel
Cheddar, Cocktailsauce
Garstufe well done, ohne Essiggurken
16.00/23.00

Chickenburger

Brioche Bun mit Sesam, 120g Crunchy Chickenpattie, Cocktailsauce
18.00

Veggieburger

Brioche Bun mit Sesam, Veggiepattie, Cocktailsauce
16.00

Toppings

Cheddar	2.50	Jalapeños	2.00
Alpkäse	2.50	Avocado	3.00
Speck	2.50	Röstzwiebeln	2.50
Ei	2.50	Pattie	8.00

Hausgemachte Chicken Nuggets

4 Stk. 12.00 / 6 Stk. 16.00

Schweinskotelett vom Buurehofsäuli	200g 24.90
Kalbssteak vom Glarner Kalb	200g 45.50
Rumpsteak vom Schweizer Rind	160g/350g 34.50/49.50
Ribeye Steak vom Schweizer Rind	350g/500g 49.50/69.00

Dry Age Beef Cut

Bone in Clubsteak 30 Tage Dry Age vom Glarner Rind Von den Bauern Fritz Waldvogel, Mitlödi oder Martin Landolt, Näfels	350g 69.00
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------

**Wir servieren unsere Steaks mit einer hausgemachten Kräuterbutter
& einer Beilage nach Wahl.**
Süsskartoffel Pommes +1.50
Trüffel Pommes +3.00

Garstufen

rare	bleu	blutig	bis 45°
medium rare	saignant	halb blutig	48-52°
medium	medium	rosa	55-60°
medium well	à point	halb rosa	65-70°
well done	biencuit	durch	ab 70°

Special Cut

Tomahawk vom Schweizer Rind	700-1000g
-----------------------------	------------------

**Wird mit zwei Beilagen nach Wahl
& zwei hausgemachten Kräuterbutter
serviert** 100g à 14.90

24h im Voraus bestellen

Erwähnen Sie es bei Ihrer nächsten Reservation
telefonisch, per E-Mail oder online im Notizfeld

Beilagen & Hausgemachte Saucen

Beilagen

Pommes	7.00
Süßkartoffel Pommes	8.50
Trüffel Pommes	10.00
Onion Rings	7.00
Smashed Baked Potato mit Kräuter Crème Fraiche	7.00
Pilaw-Reis	7.00
Saison Gemüse	7.00
Grüner Blattsalat an hausgemachtem Dressing	6.00
Coleslaw Karotten-Weisskabis-Salat an Joghurtsauce	6.00

Hausgemachte Saucen

Ketchup	1.50
Mayo	1.50
Cocktail	2.00
Knoblauch	2.00
Smokey BBQ	2.00
Honey Mustard	2.00
Spicy Chili	2.00
Kräuter Crème fraiche	2.00
City Trüffelmayo	3.00
Chimichurri	3.00
Kräuterbutter	3.00

Unsere Glace beziehen wir von der Milchzentrale Gössi in Glarus.

City Kreation

Vanilleglace, Erdbeersauce, Rahm, weisse Schokolade
14.00

Bananen Split

Vanille- und Schoggi Glace, Banane, Rahm, Schokoladensauce,
Mandelsplitter
16.50 / klein 12.50

Ice Coffee

Mocca Glace, Espresso und Rahm
11.50

Oreo Coupe

Stracciatella- und Schoggi Glace, Oreo Kekse, Rahm,
Schokoladensauce
16.50 / klein 12.50

Kugel Glace/Sorbet

Glace: Vanille, Schoggi, Stracciatella, Mocca
Sorbet: Himbeer, Mango *vegan*
4.50 pro Kugel
mit Rahm 1.50

Hausgemachte Desserts

Lemon Cake
7.50

Burnt Cheesecake
mit Waldbeerkompot
11.00

Dark Chocolate Mousse
mit Haselnuss / Caramelcrumble
7.00

Dessertwein

Zum Abschluss empfehlen wir einen Brombeerwein, 1dl
8.50

Wasser & Süssgetränke

	33cl	50cl offen	100cl
Elmer Mineral mit Kohlensäure	4.50	5.00	9.50
Elmer Mineral ohne Kohlensäure	4.50	5.00	9.50
Coca Cola	5.30	5.80	
Coca Cola Zero	5.30	5.80	
Elmer Citro	4.90	5.50	
Rivella rot	5.30	5.80	
Rivella blau	5.30		
Sinalco	4.90	5.50	
Ramseier Apfelschorle	4.90	5.50	
Hausgemachter Eistee	4.50	5.50	
Orangensaft, 30cl	5.00		
Red Bull, 25cl	6.00		
Bitterlemon Thomas Henry, 20cl	6.00		
Tonic Water Thomas Henry, 20cl	6.00		
Ginger Ale Thomas Henry, 20cl	6.00		

Heissgetränke

Espresso	4.50
Kaffee	4.50
Cappuccino	5.00
Latte Macchiato	6.00
Flat White	5.00
Milchkaffee	5.00
Tee	4.00
Heisse Schokolade	4.50
Heisser Punch	4.00

mit Schuss

Coretto Grappa	8.50
----------------	------

Aperitif

		Virgin
Gespritzter Weisswein süss/sauer	9.00	
Aperol Spritz	11.00	8.50
Hugo	10.00	8.50
Wildberry Lillet	12.50	9.50
Martini	13.00	
Cüpli	8.00	

Bier Offenausschank

	30cl	50cl	150cl
Adler Lager Hell	5.00	6.50	18.00
Fridolin Kundert Dunkel	5.50	7.00	19.00

Bier

Adler Pfiff, 29cl	5.50
Rufelihund Pale Ale, 29cl	6.00
Appenzeller Weizen, 50cl	7.50
Adler Lager Hell, 58cl	6.90
Kitchen Brew Alkoholfrei, 33cl	6.00

Saisonales Bier

Unser Personal gibt Ihnen gerne Auskunft

Ramseier Suure Moscht naturtrüb, 49cl mit und ohne Alkohol	6.00
---------------------------------------------------------------	------

Cocktails je 14.50

Blueberry Gin

Saphire Bombay Gin 40%, Tonic Water, Blaubeersirup, Blaubeeren

Toro Rojo

Captain Morgan Rum 35%, Orangen- & Ananassaft, spritzer Limettensaft, Grenadinesirup

Exotic Mary

Absolut Vodka 40%, Maracuja-, Orangen- & Zitronensaft, Passionsfrucht, Vanillesirup

Virgin Cocktails je 12.50

Blueberry Mocktail

Ginger Ale, Mineral, Blaubeersirup, Blaubeeren

Becerro Rojo

Orangen- & Ananassaft, spritzer Limettensaft, Grenadinesirup

Exotic Virginia

Maracuja- Orangen- & Zitronensaft, Passionsfrucht, Vanillesirup

Hoch-%iges

Absolut Vodka, 40%	4cl	9.00
+ O-Saft		4.00
+ Redbull		5.00
Vodka Belvedere, 40%		13.00
Bombay Saphire Gin, 40%		9.00
+ Tonic Water Thomas Henry		5.00
Monkey Gin, 47%		14.00
Pianta Gin Mollis, 43%		10.00
Captain Morgan Rum, 35%		8.00
+ Coca Cola		4.00
Pianta Rum Mollis, 44%		14.00
Johnny Walker Whiskey, 40%		9.00
+ Coca Cola		4.00
Lagavulin Single Malt Whiskey, 48%		15.00
Martinsloch Single Malt Whiskey, 58%		22.00
Sierra Tequila Silver, 38%		8.00

Likör

	4cl	2cl	4cl
Glarner Alpenbitter, 26%		5.00	8.00
Glarner Berggeist, 20%		6.00	9.00
Pianta Häxetröpfli, 22%		5.00	8.00
Kirsch, Mollis			
Säntis Cream Likör, 18 %		7.00	12.00
Haselnusslikör, 28%		5.00	8.00
Grappa			
Grappino Glarus, 37,5%		2cl 7.00	4cl 9.00
Marzadro 18 Lune, 41%		7.50	9.50
Berta Tre soli Tre 8 Jahre		14.00	22.00