ESTD 2024

BURGER & STEAKHOUSE

CITY GLARUS

Speisekarte

Vorspeisen

Grüner Blattsalat
an hausgemachtem Dressing*
mit Croûtons
9.00

Gemischter Salat
Grüner Blattsalat, Gurken, Tomaten, Rüebli, Mais & Randen
an hausgemachtem Dressing*
11.50

City Salat
Nüsslisalat, Grüner Blattsalat, Tomaten, Feta, Apfel, Granatapfelkerne, Pinienkerne, Frühlingszwiebeln
mit Balsamico
14.50

Falafel
mit Tomatengarnitur & 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 180g 33.50

*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.

BURGER & STEAKHOUSE
CITY GLARUS

Burger

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 17.00 / 100g Rindspattie 15.50

Cheeseburger
Brioche Bun mit Sesam, 160g Rindspattie, Cheddar, Cocktailsauce
19.50

Smokey BBQ Burger
Brioche Bun mit Sesam, 160g Rindspattie, Speck, BBQ Sauce
19.50

Spicyburger
Brioche Bun mit Sesam, 160g Rindspattie, Jalapeños, Spicy Chili
19.50

Smash/Double Smash Burger
Brioche Bun mit Sesam, Rindspattie 100g/200g, Cheddar/Doppel Cheddar, Cocktailsauce
Garstufe well done, ohne Essiggurken
17.00/24.00

Chickenburger
Brioche Bun mit Sesam, 140g Crunchy Chickenpattie, Cocktailsauce
19.00

Veggieburger
Brioche Bun mit Sesam, Veggiepattie, Cocktailsauce
18.00

Toppings

Cheddar	2.50	Jalapeños	2.50
Alpkäse	2.50	Röstzwiebeln	2.50
Speck	3.00	Avocado	3.00
Ei	2.50	Pattie	9.00

Hausgemachte Chicken Nuggets

4 Stk. 12.00 / 6 Stk. 16.00

BURGER & STEAKHOUSE
CITY GLARUS

Special Burger

SWISS CHEESEBURGER

Brioche Bun mit Sesam, Rindspattie 160g,
Alpkäse, Speck, Salat, rote Zwiebeln, Essiggurken,
Cocktailsauce

22.00

COSMOPOLITAN BURGER

Brioche Bun mit Sesam, Chickenpattie 120g, Coleslaw,
Granatapfelkerne, Salat, Cocktailsauce

22.50

GREEK BURGER

Brioche Bun mit Sesam, Rindspattie 160g,
Feta, Salatgurke, Salat, Knoblauchsauce

23.00

AVOCADO KING

Brioche Bun mit Sesam, Rindspattie 160g,
Avocado, Cheddar, Salat, rote Zwiebeln, Essiggurken,
Cocktailsauce

22.50

CHUCK NORRIS BURGER

Brioche Bun mit Sesam, 2 Rindspattie á 160g,
2x Alpkäse, Ei, Salat, rote Zwiebeln, Essiggurken,
Cocktailsauce

32.50

HONEY BEE(F) BURGER

Brioche Bun mit Sesam, Rindspattie 160g, Alpkäse,
Röstzwiebeln, Tomaten, Nüsslisalat, Honig Mayo

23.00

BACK TO THE ROOTS

Brioche Bun mit Sesam, Veggiepattie, Tomaten,
Salatgurke, Kresse, Salat, Knoblauchsauce

20.50

BURGER & STEAKHOUSE
CITY GLARUS

Steaks

Barbeque Rib vom Schweizer Schwein *serviert mit einer hausgemachten Spicy BBQ Sauce*	**300g** 29.50
Kalbssteak vom Glarner Kalb	**200g** 45.50
Rumpsteak vom Schweizer Rind	**160g/350g** 34.50/54.50
Entrecôte vom Schweizer Rind	**300g/500g** 49.50/79.50
Rindsfilet vom Schweizer Rind	**200g** 54.90

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** 84.50

Wir servieren unsere Steaks mit einer hausgemachten Kräuterbutter & einer Beilage nach Wahl.
Süsskartoffel Pommes +1.50
Trüffel Pommes +2.50

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

BURGER & STEAKHOUSE
CITY GLARUS

Beilagen & Hausgemachte Saucen

Beilagen

Pommes	7.50
Süsskartoffel Pommes	9.00
Trüffel Pommes	10.00
Onion Rings	8.00
Smashed Baked Potatoe mit Kräuter Crème Fraiche	8.00
Saison Gemüse	7.50
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
Honig Mayo	2.00
Spicy Chili	2.00
Kräuter Crème fraiche	2.00
City Trüffelmayo	3.00
Chimichurri	3.00
Kräuterbutter	3.00

BURGER & STEAKHOUSE
CITY GLARUS

Desserts

Unsere Glace beziehen wir von der Milchzentrale Gössi in Glarus.

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 1.80

Hausgemachte Desserts

Burnt Cheesecake
mit Waldbeerkompot
11.50

Dark Chocolate Mousse
mit Haselnuss / Caramelcrumble
9.00

BURGER & STEAKHOUSE
CITY GLARUS