



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

Nüsslisalat, Chicoréesalat, Granatapfelkerne, Pinienkerne,
Cherrytomaten, Frühlingszwiebeln, Apfel, Feta
mit Balsamico
14.50

Falafel

mit Cherrytomaten Garnitur & 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.

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 16.00 / 100g Rindspattie 15.00

Cheeseburger

Brioche Bun mit Sesam, 160g Rindspattie, Cheddar, Cocktailsauce
18.50

Smokey BBQ Burger

Brioche Bun mit Sesam, 160g Rindspattie, Speck, BBQ Sauce
18.50

Spicyburger

Brioche Bun mit Sesam, 160g Rindspattie, Jalapeños, Spicy Chili
18.50

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, 140g Crunchy Chickenpattie, Cocktailsauce
18.00

Veggieburger

Brioche Bun mit Sesam, Veggiepattie, Cocktailsauce
17.00

Toppings

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

Hausgemachte Chicken Nuggets

4 Stk. 12.00 / 6 Stk. 16.00

SWISS CHEESEBURGER

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

21.00

COSMOPOLITAN BURGER

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

21.50

GREEK BURGER

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

22.00

AVOCADO KING

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

21.50

CHUCK NORRIS BURGER

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

31.50

HONEY BEE(F) BURGER

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

22.00

BACK TO THE ROOTS

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

19.50

Schweinskotelett vom Buurehofsäuli	250g 28.50
Kalbssteak vom Glarner Kalb	200g 45.50
Rumpsteak vom Schweizer Rind	160g/350g 34.50/54.50
Entrecôte vom Schweizer Rind	300g/500g 49.50/74.50

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 +1.00
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

Beilagen & Hausgemachte Saucen

Beilagen

Pommes	7.50
Süßkartoffel Pommes	8.50
Trüffel Pommes	10.00
Onion Rings	8.00
Smashed Baked Potato mit Kräuter Crème Fraiche	8.00
Saison Gemüse	7.50
Grüner Blattsalat an hausgemachtem Dressing	6.00
Coleslaw	6.00
Karotten-Weisskabis-Salat an Joghurtsauce	

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

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