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 & Rande
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
11.50

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. Ausserdem bieten wir Steaks vom spanischen Iberico Rind an.

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.

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

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

Planted Pulled Burger
Vegan Bun, 120g Chimichurri oder BBQ Planted Pulled *vegan*
17.50

Toppings

Cheddar	2.50	Jalapeños	2.00
Alpkäse	2.50	Guacamole	4.00
Speck	2.50	Pattie	8.00
Ei	2.50		

Hausgemachte Chicken Nuggets

4 Stk. 12.00 / 6 Stk. 16.00

BURGER & STEAKHOUSE
CITY GLARUS

Steaks

	160g	200g	350g
Schweinskotelett vom Buurehofsäuli		24.50	
Kalbssteak vom Glarner Kalb		45.50	
Rumpsteak vom Schweizer Rind	34.50		49.50
Ribeye Steak vom Schweizer Rind			49.50

Dry Age Beef Cut

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

Wir servieren unsere Steaks mit einer hausgemachten Kräuterbutter & einer Beilage nach Wahl.
Süsskartoffelpommes +1.50
Pommes mit Trüffelgeschmack +3.00

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

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°

BURGER & STEAKHOUSE
CITY GLARUS

Beilagen & Hausgemachte Saucen

Beilagen

Pommes	7.00
Süsskartoffel Pommes	8.50
Pommes mit Trüffelgeschmack	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
Smokey BBQ	2.00
Honey Mustard	2.00
Spicy Chili	2.00
Kräuter Crème fraiche	2.00
City Trüffelmayo	3.00
Guacamole	4.00
Chimichurri	3.00
Kräuterbutter	3.00

BURGER & STEAKHOUSE
CITY GLARUS

Desserts

Unsere Glace beziehen wir von der Milchzentrale Gössi in Glarus.

City Kreation
Vanilleglace, Erdbeersauce, Rahm, weisse Schokolade
14.00

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

Ice Coffee
Mocca Glace, Espresso und Rahm
11.50

Fruit Punch
Himbeer- & Mangosorbet, Exotische Früchte, Schlagcreme *vegan*
16.50 / klein 12.50

Vodka Lemon
Zitronenrahm Glace, Vodka, Zitronensaft, Rahm
11.50

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

Hausgemachte Desserts

Brownie
9.00

Grosi's Apfelkuchen
7.50

Zwetschgen Mousse mit Crumble, Schlagcreme *vegan*
8.50

Schoggi Mousse
7.00

Dessertwein
Zum Abschluss empfehlen wir einen Brombeerwein, 1dl
8.50

BURGER & STEAKHOUSE
CITY GLARUS

Getränke

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

BURGER & STEAKHOUSE
CITY GLARUS

Getränke

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 6.00
mit und ohne Alkohol

BURGER & STEAKHOUSE
CITY GLARUS

Getränke

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

	4cl
Absolut Vodka, 40%	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

	2cl	4cl
Glarner Alpenbitter, 26%	5.00	8.00
Glarner Berggeist, 20%	6.00	9.00
Pianta Häxetröpfli, 22% Kirsch, Mollis	5.00	8.00
Säntis Cream Likör, 18 %	7.00	12.00
Haselnusslikör, 28%	5.00	8.00

Grappa

	2cl	4cl
Grappino Glarus, 37,5%	7.00	9.00
Marzadro 18 Lune, 41%	7.50	9.50
Berta Tre soli Tre 8 Jahre	14.00	22.00

BURGER & STEAKHOUSE
CITY GLARUS