

WIR SIND **FUEGO**

MIR SIND **FÜÜR** UND **FLAMME**

... und heissen Sie herzlich willkommen! Erfahren Sie mehr über das Kochen mit Feuer, Rauch und Kohle und freuen Sie sich auf frisch zubereitete Speisen, exklusive Prime Cuts & Steaks vom Dry Aged Beef, sowie Second Cuts im Nose to Tail-Prinzip. Mit unserem fachlichen Knowhow, geliebter Gastfreundschaft und purer Food-Begeisterung machen wir aus Ihrem Besuch ein Restaurant-Erlebnis mit Hochgenuss.

FUEGOKÜCHENLATEIN

Garstufen für Fleisch / *cooking levels of meat:*

Deutsch	English	Français
Blutig	rare	bleu
Englisch	medium rare	saignant
Rosa	medium	à point
Gut durch	well done	bien cuit



HERKUNFTSDEKLARATION

Wir beziehen unsere Produkte aus folgenden Herkunftsländern:

Our products comes from the following countries:

Rind, Kalb und Schwein:	Schweiz / Switzerland	Lachs / <i>Salmon:</i>	Norwegen (Aquakultur)
<i>Beef, veal and pork:</i>	Schweiz / Switzerland	Krustentiere / <i>Schellfish:</i>	Vietnam* (Aquakultur)
Poulet / <i>chicken:</i>	Schweiz / Switzerland		
Lamm / <i>lamb:</i>	Neuseeland / New Zealand		

Alle Gewichtsangaben entsprechen dem Rohgewicht. Maximale Abweichung: 5%.

All declarations of weight correspond to the raw product. Maximum deviation: 5%.

* Kann mit Antibiotika und / oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.

* *Can contain antibiotics and / or other medications*

Bei Allergien und Lebensmittelunverträglichkeiten wenden Sie sich gerne an uns. Das Serviceteam ist Ihnen gerne behilflich.

In case of any allergies or intolerances, please inform us. Our team will be happy to assist.

Unsere Qualitätspartner sind:

- Patrick Marxer (Wetzikon)
- Metzgerei Heinzer (Muotathal)
- Mérat Viandes & Comestibles
- Metzgerei Bürgi (Schindellegi).

Preise inkl. Steuern & MwSt. / Prices incl. Taxes & VAT



FUEGO AGAINST FOODWASTE

Rund ein Drittel der Lebensmittel geht zwischen Feld und Teller verloren oder wird verschwendet. Wir leisten unseren Beitrag, in dem wir Ihnen kleinere Beilagen-Portionen servieren und somit weniger Abfall produzieren. Gerne bringen wir Ihnen ein Supplement.

Ist es Ihnen etwas zuviel gewesen? Gerne packen wir Ihren übrig gebliebene Speisen in unsere kompostierbaren Genussboxen für Sie ein.

Herzlichen Dank für Ihren Beitrag gegen Foodwaste.

Ihr **FUEGO** Team

A third of our food gets lost between field and plate or is wasted. We would like to contribute against food waste and therefore serve smaller side dishes. We are happy to serve you an additional side dish.

Was it too much for you? Please ask for our compostable doggy bag.

A sincere thank you for your contribution against food waste.

Your **FUEGO** Team



FUEGODINNERMENÜ

KLEINER CEASAR SALAT / CEASAR SALAD

mit Parmesan, Croûtons und Speck / with parmesan, croutons and bacon



TOMATENCREMESUPPE / CREAM OF TOMATO SOUP

mit Basilikum-Sauerrahm / with basil sour cream



DRY AGED ENTRECÔTE 150g / DRY AGED SIRLOIN STEAK 7oz

mit Pfannengemüse und Weissweinrisotto / white wine risotto, mixed vegetables



LAUWARMES SCHOKOKÜCHLEIN / FONDANT AU CHOCOLAT

mit einer Kugel Vanilleglace / with vanilla ice cream

3-Gang Menu / *3-Course menu*

CHF 69.00

4-Gang Menu / *4-Course menu*

CHF 79.00

FUEGOSTARTERS

FUEGO SALATE

Schüssel gemischter Blattsalat / <i>Bowl of mixed leaf salad</i>	CHF 12.00
Caesar Salat / <i>Caesar Salad</i>	CHF 14.00

GARNITUREN ZUM SALAT

Pouletstreifen / <i>chicken strips</i>	+ CHF 7.00
Crevetten / <i>prawns</i>	+ CHF 8.00
Rindsstreifen / <i>beef strips</i>	+ CHF 11.00

SUPPEN

Tomatencremesuppe / <i>cream of Tomato Soup</i>	CHF 9.00
Basilikum-Sauerrahm / <i>with basil sour cream</i>	
Kürbiscremesuppe / <i>cream of Pumpkin Soup</i>	CHF 9.00
Kürbiskernen & Kürbisöl / <i>pumpkin seeds & pumpkin oil</i>	
Zitronengras- / Ingwersuppe / <i>Lemongrass- / Ginger soup</i>	CHF 12.00
Kokosnussmilch & Limettensaft / <i>coconut milk & lime juice</i>	

TATAR

FUEGO Rindstatar / <i>Fuego beef tatar</i>	80g	CHF 22.00
	130g	CHF 30.00
Lachstatar / <i>Salmon tatar</i>	80g	CHF 20.00
	130g	CHF 28.00
Auberginentatar / <i>Aubergine tatar</i>	130g	CHF 25.00
Gemüsetatar mit Hüttenkäse <i>Vegetable tatar with cottage cheese</i>	130g	CHF 23.00

Alle Tatargerichte werden mit Toast & Butter serviert.

All tatar dishes are served with toast & butter

Rindermark / <i>bone marrow of beef</i>	CHF 11.00
Serviert im Brioche Bun mit Röstzwiebeln & geräuchertem Salz <i>Served in a brioche bun with roasted onions & smoked salt</i>	

FUEGGRILL

PRIMECUTS	LADIES' CUT 200g	MEN'S CUT 300g	FUEGO CUT 400g
Dry Aged Côte de Boeuf, 6-8 Wochen gereift <i>Dry aged côte de boeuf, aged 6-8 weeks</i>		CHF 76.00	CHF 87.00
Dry Aged Entrecôte, 6-8 Wochen gereift <i>Dry aged sirloin steak, aged 6-8 weeks</i>	CHF 58.00	CHF 80.00	CHF 90.00
Rindsfilet <i>Beef Filet</i>	150g CHF 49.00	CHF 80.00	
Hohrückenstück vom Kalb <i>Veal rib-eye, grilled</i>	CHF 45.00	CHF 63.00	CHF 80.00
Hohrückenstück von der Kuh <i>Cow rib-eye, grilled</i>		CHF 52.00	CHF 65.00
Lammnierstück <i>Loin of lamb</i>		CHF 49.00	
Pouletbrust Swiss Supreme <i>Chicken breast</i>	CHF 28.00		

SAUCEN

Wir servieren alle Grilladen inklusive Kräuterbutter und einer Sauce nach Wahl:
All prime cuts will be served with herb butter and one sauce of your choice:

- FUEGO Knoblauchsauce / *FUEGO garlic sauce*
- FUEGO Chillisauce
- Pfeffersauce / *pepper sauce*
- Guacamole
- BBQ Sauce

Für jede zusätzliche Sauce / *for an additional sauce* + CHF 3.00

BEILAGEN

Zu unseren Gerichten servieren wir Ihnen eine Beilage nach Wahl:
Our dishes are served with a side dish of your choice.

- Pommes Frites / *French fries*
- Ofenkartoffel / *baked potato*
- Pfannengemüse / *mixed vegetables*
- Gemischter Salat / *mixed salad*
- Süsskartoffel Frites / *sweet potato fries*
- Weissweinsrisotto / *white wine risotto*
- Spinatgratin / *spinach gratin*
- Maiskolben / *corn on the cob*

Für jede zusätzliche Beilage / *for an additional side dish* + CHF 6.00

FUEGOSPECIALS

FROM NOSE TO TAIL

Bulgogi Feuerfleisch Gebratenes Rindfleisch mit asiatischen Kräutern & Gewürzen im gedämpften Hirata Bun <i>Wok fried beef with Asian herbs and spices served in a steamed Hirata bun</i>	150g	CHF 34.00
Spider Steak ** Fledermaussteak vom Kalb / <i>spider steak of veal</i>	200g	CHF 32.00
Flat Iron Steak ** Schulterspitzstück vom Rind / <i>shoulder of beef</i>	200g	CHF 38.00

WOOD FOOD

Pulled Pork Sandwich Gezupfter Schweinehals aus unserem Smoker im Urdinkelbrötchen mit Pommes Frites <i>Smoked pulled pork served in a spelt bun with French fries</i>	150g	CHF 29.00
Baby Back Ribs ** Spareribs vom Schwein aus unserem Smoker / <i>smoked pork spare ribs</i>	500g	CHF 40.00

SPECIALS

Rindsfilet Stroganoff im Reisring mit Gemüse <i>Beef Filet Stroganoff with rice and vegetables</i>		CHF 42.00
Surf & Turf Rindsfilet (120g) mit einer Riesencrevette (75g) ** <i>Beef Filet with one black tiger prawn</i>		CHF 58.00

****** Zu unseren Gerichten servieren wir Ihnen eine Beilage nach Wahl.

****** *Our dishes are served with a side dish of your choice.*

FUEGOSPECIALS

BURGERS

Schindellegi Beef Burger	200g	CHF 29.00
serviert im Urdinkelbrötchen mit Coleslaw, Speck, Gurke, Tomate, Röstzwiebeln, BBQ Sauce und Pommes Frites		
<i>Beef patty served in a spelt bun with coleslaw, bacon, gherkin, tomato, roasted onions, BBQ sauce and French fries</i>		
+ Einsiedler Bergkäse / + Einsiedler region mountain cheese		+ CHF 3.00
Crispy Chicken Burger	150g	CHF 29.00
Knusprig gebackene Pouletbrust im Urdinkelbrötchen mit Coleslaw, Gurke und Wasabi-Mayonnaise serviert mit Pommes Frites		
<i>Crispy fried chicken breast in a spelt bun with coleslaw, gherkin and wasabi mayo with French fries</i>		
Vegi Quinoa Burger	150g	CHF 28.00
Kichererbsen-Quinoa Patty im Sesambun mit Guacamole, Gurke, Tomate, Röstzwiebeln und BBQ Sauce serviert mit Pommes Frites		
<i>Chickpea quinoa patty in a sesame bun with guacamole, gherkin, tomato, roasted onions and BBQ sauce with French fries</i>		

PASTA

Spaghetti mit Basilikum Pesto & Kirschtomaten	CHF 24.00
<i>Spaghetti with basil pesto & cherry tomatoes</i>	

AUS DEM WASSER

Grilliertes Lachs Steak (220 g) / <i>Grilled salmon steak</i>	CHF 40.00
Grillierte Riesencrevetten (3 Stück ca. 225g) / <i>Grilled black tiger prawns</i>	CHF 52.00

Zu unseren Gerichten aus dem Wasser servieren wir Ihnen eine Beilage nach Wahl.
Our dishes are served with a side dish of your choice