




CHEERS!

## APPETIZERS & STARTERS

<b>GARLIC ROLLS</b> Luftig-lockere Brötchen mit Knoblauch-Zitronen Butter	<b>10.50</b>
<b>BREZN &amp; OBAZDA</b>	<b>7.90</b>
<b>STONEROCK BEERBREAD</b> mit zweierlei Dip	<b>13</b>
<b>BUFFALO MOZZARELLA</b> Büffelmozzarella mit geräucherter Tomatensalsa, Rucola und Basilikum	<b>20</b>
<b>SMÖRREBRÖD WITH HOMESMOKED SALMON</b> Geröstetes Brot, Sauerrahm Dip, inhouse fermentierte Radieschen, Gurke und hausgeräucherter Lachs	<b>18</b>
<b>BEEFSTEAK TATAR</b> Klassisches Steak Tatar mit hausgemachter Marinade, gepickeltem Gemüse und Toast	<b>M   23 L   40</b>
<b>FULLY LOADED NACHOS</b> Nachos überbacken mit Cheddar, serviert mit Jalapenos, Guacamole, Tomatensalsa und Sauerrahm	<b>M   18 L   32.50</b>
<b>LITTLE CAESAR</b> Lattich mit Caesar-Dressing und Croutons	<b>9</b>
<b>LITTLE GREEN</b> Gemischter Blattsalat mit unserem Honig-Ingwer-Hausdressing	<b>9</b>
<b>STONEROCK PLATE</b> Onionrings, Chilicheese Nuggets, Wedges, Meatballs, Pimentos de Padron serviert mit Kräutern Dip und Chilimayonaise	<b>18.50 P.P.</b>

## VEGGIES & GREENS

<b>BARBEQUED VEGGIES</b> Saisonales im Smoker gegartes Gemüse, serviert mit Ziegenfrischkäse und Joghurt-Kräuter-Dip	<b>27</b>
<b>CAULIFLOWER-POWER</b> Im ganzen gegart, mit Vadouvan Rub, Pale Ale Glasur, grüne Bohnen-Vinaigrette und Nussbutterbrösel	<b>27</b>
<b>PENNE VITO GENOVESE</b> Penne mit geschmolzenen Cherrytomaten, Rucola, Olivenöl und Peperoncini, serviert mit geriebenem Parmesan	<b>24</b>
<b>SPAGHETTI AGLIO E OLIO E PEPERONCINO</b>	<b>20.50</b>
<b>CAESAR SALAD</b> Lattich mariniert mit einem leichten Anchovis-Knoblauch-Dressing, dazu gehobelter Parmesan und Weissbrot-Croutons	<b>20</b>
<b>CALIFORNIA SALAD</b> Gemischte Blattsalate mariniert mit Honig-Ingwer-Hausdressing, dazu Ananas, Melone, Grapefruit, Cashewkerne, Hüttenkäse und Minze	<b>20</b>
<b>THE GREAT STONEROCK BOWL</b> Stangensellerie, Cherrytomaten, Karotten, Sesam, mariniert mit Limetten-Olivenöl-Dressing	<b>16.50</b>
 <b>TOPPINGS</b> Burnt Ends aus dem Smoker   Pouletbrust   Prawns	<b>+10.00</b>

Alle Preise in CHF und inkl. MwSt.

## BURGERS & SANDWICHES

<b>CHEF'S CHOICE SANDWICH</b> Sandwich mit Toast und Burnt Ends aus dem Smoker	<b>25.00</b>
<b>PULLED BEEF BURGER</b> Pulled beef, Honeyporter-Sauce, rote Zwiebeln, gepickelte Gurke, Bierkabis und Tomaten, serviert im Steinfels Brioche Bun	<b>25.50</b>
	mit Speck + 2.90 mit Spiegelei + 2.90 mit Käse + 2.90
<b>STONEROCK HAMBURGER</b> Ca. 150g bestes Schweizer Rindfleisch, Eisbergsalat, gepickelte Gurke, Tomaten, Zwiebeln, BBQ-Sauce, serviert im Steinfels Brioche Bun	<b>23.00</b>
	als Cheeseburger + 2.90 mit Speck + 2.90 mit Spiegelei + 2.90
<b>GRILLED POULETBURGER</b> Pouletbrust (CH) ca 150g, Rotkabis, Rübli, Frühlingzwiebel mit Smoky Mayonaise und Apfelmangochutney im Brioche Bun	<b>25</b>
<b>THE MEXICAN</b> Ca. 150g bestes Schweizer Rindfleisch, Eisbergsalat, Avocado, Tomaten-Salsa, Jalapenos, Nachos und Cheese-Sauce, serviert im Steinfels Brioche Bun	<b>26</b>
<b>THE HEAVY LOADER</b> 2 Stück vom besten Schweizer Rind à ca. 150g, Eisbergsalat, gepickelte Gurke, Tomaten, Zwiebeln, hausgeräucherter Speck, Spiegelei, Cheese-Sauce, BBQ-Sauce, serviert im Steinfels Brioche Bun	<b>43</b>
<b>THE VEGGIE</b> Vegetarisches Patty à ca. 80g, Eisbergsalat, Tomaten, gepickelte Gurke, Zwiebeln, Joghurt-Dip, grillierte Peperoni und BBQ-Sauce, serviert im Steinfels Brioche Bun	<b>26</b>
<b>PASTRAMI SANDWICH «CLOSE TO KATZ'S»</b> Hausgemachtes Pastrami «lauwarm», Sauerkraut und Thousand-Island-Dressing, serviert in der Ciabatta	<b>25</b>
<b>WINGS &amp; RIBS</b>	
<b>MIXED PLATE „WINGS &amp; RIBS“</b> Stonerock Chicken Wings und Smoked Pork Ribs mit Fries	<b>37</b>
<b>PORK RIBS</b> Quarter rack   Half rack   Full rack	<b>18   33   62</b>
<b>STONEROCK CHICKEN WINGS</b>	
	6 Stück 17 12 Stück 30 18 Stück 43
 <b>SPICE IT UP YOUR WAY! MILD, MEDIUM, HOT OR INSTANT REGRET</b>	

Alle Preise in CHF und inkl. MwSt.

## STEAKS & FISH

<b>SMOKED</b>		
Trip Tip	ca. 200g   ca. 400g   ca. 600g	<b>33   60   87</b>
Pulled Beef	ca. 200g   ca. 400g   ca. 600g	<b>29   54   79</b>
Salmon	ca. 150g	<b>28</b>
<b>GRILLED</b>		
Entrecôte mit Café de Paris (ca. 250g)		<b>45</b>
Prawns (ca. 200g)		<b>28</b>
<b>CHILI RUBBED SALMON</b>		<b>34</b>
Frisches Lachsfilet mit Chilimarinade vom Grill, serviert auf Blattspinat, dazu Avocado-Salsa und Parmesan-chips		
<b>SURF N`TURF</b>		<b>66</b>
Entrecôte mit Café de Paris und Prawns, dazu Fries und Blattspinat		
	<b>ZUM FLEISCH ODER FISCH EINE HAUSGEMACHTE SAUCE NACH WAHL:</b> Honey Porter   Chili Mayo   BBQ   Chimichurri   Garlic-Lemon-Butter	<b>Jede Weitere + 4.50</b>

<b>SIDES</b>	<b>8.00</b>
Fries	
Sweet potato fries	
Mac n`cheese	
Spinat mit crunchy Parmesan-chips	
Little Caesar	
Little green	

## SWEETS

<b>CHEESECAKE</b> Original NY Cheesecake	<b>14.50</b>
<b>STONEROCK BROWNIES</b> Hausgemachte Brownies mit caramelisierten Nüssen und einer Kugel Sauerrahmglacé	<b>16.00</b>
<b>ICE CREAM</b> Schoggi, Vanille, Himbeer, Sauerrahm	<b>5.00</b> mit Rahm + 1.60
<b>THE BUKAROO BANZAI</b> Ein „get-together“ aus NY Cheesecake und Stonerock Brownies mit zwei Kugeln Glacé nach Wahl, garniert mit Sweets und Schlagrahm	<b>31.00</b>

Alle Preise in CHF und inkl. MwSt.