

Saisonale Steaks und mehr

Tastingangebot für 2

serviert auf dem Holzbrett, Grillgemüse und Steak fries

198

Filet John Stone (200g)

Bisonfilet (150g)

Heritage Ribey (250g)

BioWasserbüffel – Entrecote (250g)

60

Special cut vom Schweizer Rind

Flat iron steak (200g)

48

Garstufe Empfehlung: Medium Rare/ etwas mehr als saignant /52 °

Die englische Bezeichnung rührt daher, dass das Steak aussieht wie ein altes Bügeleisen. Es gilt zusammen mit dem Teres Major (Petite Tender) als einer der zartesten Muskeln des Rindes. Tatsächlich gleicht das Stück in Aroma und Textur stark einem Entrecôte.

Rind Araignee / Spidersteak (250g)

39

Garstufe Empfehlung: Medium Rare/ etwas mehr als saignant /52 °

Das Araignée ist ein sehr kleiner, flacher Muskel, der auf dem Loch des Beckenknochens liegt. Das Stück ist stark marmoriert und mit Fettlinien überzogen, zart, schmackhaft und saftig.

Beef Hanging Tender (Onglet) (250g)

32

Garstufe Empfehlung: Medium Rare/ etwas mehr als saignant /52 °

Der Hanging Tender schmeckt sehr kräftig, ist saftig und hat Biss. Aussen kräftig angebraten, toller Biss, äusserst schmackhaft.

