

IRISH BEEF

Durch die idealen klimatischen Verhältnisse Irlands können die Rinder von März bis Oktober im Freien gehalten werden. Hohe Luftfeuchtigkeit und ständiger Regen halten das Gras saftig und grün. Es bildet somit eine top Futtergrundlage. Artgerechte Haltung und der Verzicht auf Hormone oder Kraftfutter sind selbstverständlich.

Unser Top Cut Entrecôte

Blackmoran Angus

Stolz, königlich und schwarz wie die Nacht. Die großartigen Qualitäten des Angus Rindfleisch haben sich seit Anbeginn der Viehzucht einen Platz in den Herzen und Erinnerungen der Viehzüchter und Rindfleischkenner erobert.

Garstufen

rare	bleu	40 Grad
medium rare	saignant	50 Grad
medium	a point	55 Grad
well done	bien cuit	70 Grad

Weinempfehlung

Biologischer Weinbau Argentinien von Dieter Meyer

Ojo de Agua	Malbec	2013	75cl	Fr. 38.00
			10cl	Fr. 6.50



Rinds Entrecôte Fitness 44.50
Frischer gemischter Salat ^{C,I}
hausgemachte Kräuterbutter ^G

Rinds Entrecôte Italia 44.50
an feiner Champignonrahmsauce und Risotto ^G

Rinds Entrecôte Feurig 44.50
an rassiger Pfeffersauce und Teigwaren ^{A, C, G}

Rinds Entrecôte Kräuterbutter 44.50
Hausgemachte Kräuterbutter und Pommes Frites ^G

vom heissen Stein

200gr	43.00	400gr	57.00
300gr	50.00	500gr	64.00

dazu servieren wir Dir

hausgemachte Cocktailsauce ^{C, I}, Kräuterbutter ^G und
Knoblauchsauce ^{C, G}

und wahlweise Baked Potatos, Pommes Frites, Reis oder
Teigwaren ^{A, C}

Portion Gemüse als Beilage ^{G, I} 6.50