

UNSERE HAUSSPEZIALITÄT

„HEISSER STEIN“

Jeden Freitag Samstag am Abend und Sonntag ganzer Tag

Die Garstufen bestimmt jeder Gast für sich selbst.

So schmeckt jeder Fleisch ganz nach eigenem Gusto-

Saftig, heiss und zart bis zum letzten Bissen!

Und so funktioniert es:

Das Grillgut ohne Feffstoffe auf den ca. 350 Grad heissen Granitstein legen

und alle 5 bis 10 Sekunden wenden.

Den Vorgang so lange wiederholen, bis die Grillade die gewünschte Garstufe erreicht hat:

blutig, rosé oder durchgebraten.

Nie Kräuterbutter oder Fettstoffe auf den Stein geben!

Wählen Sie aus folgenden Fleischsorten aus:

Schweinesteak vom Nierstück	220 g	CHF 36.50
mit Barbeque, Kräuter, Knoblauchsauce, Pommes Frites und Gemüse		

Rinds-Entrecôte	200 g	CHF 46.50
mit Barbeque, Kräuter, Knoblauchsauce, Pommes Frites und Gemüse		

Rinds-Filet	200 g	CHF 48.50
mit Barbeque, Kräuter, Knoblauchsauce, Pommes Frites und Gemüse		

Kalbssteak vom Nierstück	200 g	CHF 48.50
mit Barbeque, Kräuter, Knoblauchsauce, Pommes Frites und Gemüse		

Dessert aus der Glace-Karte

En Guete! Wir freuen uns, Sie bei uns begrüßen zu dürfen.

