

Heisser Stein

Das rohe Fleisch wird auf dem 350 Grad heissen Stein oder separat serviert. Braten Sie das Fleisch auf beiden Seiten für jeweils ca. 30 Sekunden an. Danach können Sie sich mundgerechte Stücke abschneiden und jeden Bissen einzeln nach ihrem Geschmack grillieren: englisch, medium oder durch. Das Fleisch wird ohne zusätzliche Fette oder Öle angebraten – ganz Natur und sehr gesund.

	150g	200g	300g
Rindsfilet	47.50	55.50	71.50
Rindsentrecôte	44.50	52.50	64.50
Pouletbrust		31.50	

Dazu servieren wir Ihnen einen gemischten Salat im Voraus, eine Beilage nach Wahl und vier verschiedene Saucen.

Risotto, Reis, Nudeln, Gemüse, Spinat, Pommes Frites oder Butterrösti

Jede weitere Beilage: 7.50

Portion auf zwei Teller +Fr 2.-