

Fleischstücke aus dem Hauseigenen Dry Ager made for Beef

Die Qualität von unserm Fleisch und die Kontrolle über den Reifungsprozess von Anfang bis zur absoluten Vollendung ist unsere Liebe und Leidenschaft.

Der Geschmack und die Genussfreude lassen uns mit bestem Gewissen euch unser Steak mit viel Freude und absoluter Überzeugung zu servieren.

Nimm dir die Zeit und lass dich von unseren Grillmeistern beraten und aufklären. Denn, am Ende zählt nur:

>> Du, das Feuer, unser Grill und dein Fleisch! <<

Rindsfilet Medaillon

Swiss Prime Knochengereift , min. 6 Wochen gereift

150g Lady Cut Mini	48.00
250g Medaillon Mittelstück	68.00
400g am Flammenspiess 2.0	88.00

Rindsentrecote

Ojo de Agua by Dieter Meier Argentinien, min. 8 Wochen gereift

150g Lady Cut ohne Fettdeckel	35.00
300g Mittelstück mit Fettdeckel	50.00
400g am Flammenspiess 2.0	65.00

Rib Eye Steak

Hohrücken mit Rippenauge

Ojo de Agua by Dieter Meier Argentinien, min. 10 Wochen gereift

NO Lady Cut

300g Steak	55.00
500g Big Men`s Steak	80.00

Aus der Chef Schublade
vom Grillmeister geschnitten, gelagert und zubereitet

Flammen Spiess 2.0
Dry Aged Quality Beef aus dem Reifeschrank, min. 6 Wochen gereift
auf dem handgeschmiedeten Stahlspiess grilliert

400g or more 65.00

Tomahawk Steak
Black Angus Beef Ireland, min. 6 Wochen gereift
only for real meat lovers

1,2kg or more 125.00
am Knochen grilliert vom Grillmeister zerteilt und fein tranchiert

Cote de Boeuf
Swiss Prime Quality Beef, aus der Region
min. 6 Wochen gereift

600g or more 95.00
am Knochen grilliert vom Grillmeister zerteilt und fein tranchiert