

Mehr Fleisch am Knochen

Erstklassiges Schweizer Qualitätsfleisch vom Rind, Kalb, Lamm und Schwein hat einen geschützten Namen: Die renommierten Produkte aus der »**Swiss Gourmet Grand Cru**« Linie überzeugen durch hervorragende Qualität und sind Sinnbild für das Schweizer Genuss-Erlebnis. Für »**Swiss Gourmet Grand Cru**« Produkte von Mérat Martigny wird nur hochwertiges Schweizer Fleisch aus dem Wallis verwendet, welches nach einem intensiven Reifungsprozess fachmännisch zubereitet wird.

Kalbskotelett 450g: 68

feinster Geschmack am Knochen

Rindsfiletmedaillon 180 g: 69

Trocken gelagert, Spezialität von Donald Russel, Irland

Vom Hoflieferanten Ihrer Majestät der Königin Elisabeth II, Donald Russell, »**Scotland's Finest Butcher**«, beziehen wir unser trockengereiftes Rindsfilet. Die Freilandhaltung verleiht dem Fleisch eine feine Fettmaserung, einen einzigartigen vollen Geschmack wie auch die unverwechselbare Saftigkeit.

Geschmorte Kalbsbäckchen 160g: 44

Second Cut, bei 800C° glasiert
mit Honig und Rosmarin
kräftig im Geschmack, fein marmoriert

...all unsere Fleischgerichte werden mit Marktgemüse und Sauce Béarnaise serviert.

Die Zubereitung ist uns wichtig.

Ihr Steak wird in einem eigens aus den USA eingeführten Ofen von 800 Grad Celsius gebraten.

Die hohe Hitze lässt den Zucker im Fleisch karamellisieren und ergibt eine einmalige, schmackhafte Kruste. Das Fleisch ist super zart und zergeht auf der Zunge. Geniessen Sie Ihr Stück Fleisch, zubereitet wie in den besten Steakhäusern Amerikas.

Garstufen

Rare (bleu):

Medium rare (saignant):

Medium (a point):

Well done (bien cuit):

Kräftig angebraten ...

innen roh

innen blutig

innen rosa

durchgebraten

Mehr gehört dazu

Wählen Sie Ihre 2 Lieblingsbeilagen ...

... **Spinat-Gnocchi**
... **Hermitage Fries**
... **Kernser Bandnudeln**

... **Blattsalat mit Apfel und Nüssen**
... **Coleslaw-Salat**

...und Ihre zusätzliche hausgemachte Sauce...

... **Barbecue-Sauce**
... **Bärlauch Dip**
... **Kräuterbutter**

Bei allen Produkten, die wir für unsere Gerichte verwenden, legen wir Wert auf höchste Qualität. Sehr gerne geben wir Ihnen Auskunft über Nährwerte und Allergene.

Kalb: Schweiz
Rind: Schweiz
Schwein: Schweiz
Lamm: Schweiz

Zander: Schweiz, Osteuropa | Wildfang
Lachs: Schweiz, Lostallo | Zucht
Felchen: Schweiz | Wildfang
Riesenkrevetten: Schweiz, Reihnfelden | Zucht

Wir verwenden Fisch und Krustentiere ausschliesslich aus nachhaltiger Zucht oder Fischerei und unterstützen die Label MSC und Friend of the Sea. Unsere Fischlieferanten sind Mitglieder der WWF SEAFOOD GROUP.

Preise in Schweizer Franken inklusive 7.7 % Mehrwertsteuer.