

Agljo & Olio Rindsfilet-Kreationen

Für unsere Rindsfilet-Kreationen verwenden wir bewusst australisches Rindsfilet, denn die Qualität ist besonders ausgezeichnet. Neben der feinen Marmorierung besticht das Fleisch vor allem durch seine saftige & butterzarte Konsistenz.

Aus dem Rindsfilet Mittelstück schneiden wir Ihnen Medaillons in zwei Grössen und bereiten Ihnen diese in der gewünschten Garstufe zu.

Kleiner Genuss	140 Gramm
Grosser Genuss	180 Gramm

«SCHLICHT»

Schonend gegartes Filetmittelstück vom australischen Rind mit Maggia Pfeffer
Jus mit Bergkräutern und Lagrein Rotwein & Hausgemachte Café de Paris
«Gemüsegarten» Mini Gemüse und Kräuter & gebackene Kartoffelstängel

Kleiner Genuss	42.50
Grosser Genuss	52.50

«FRÜHLINGSHAFT»

Schonend gegartes Filetmittelstück vom australischen Rind mit Rhabarberchutney
Cremesauce mit Morcheln und Vecchia Romagna & Bärlauchpesto mit Mandeln
Gepickelte Grüne und Weisse Spargeln & Kartoffelbiskuit mit weisser Spargelcreme

Kleiner Genuss	51.50
Grosser Genuss	61.50

«MEDITERRAN»

Schonend gegartes Filetmittelstück vom australischen Rind mit Amalfi-Zitronen
Kalbsjus «aromatisiert» mit Aceto di Balsamico & Konfit von der Tropea Zwiebel
Artischockenherzen und bunte Kirschtomaten & Venere Reis mit Mascarpone

Kleiner Genuss	49.50
Grosser Genuss	59.50

«SWISS ALPIN»

Schonend gegartes Filetmittelstück vom australischen Rind mit geräucherter Entenbrust
Jus mit Verjus und eingelegte Perlzwiebeln & Petersilienwurzelcreme mit Quark
Gartenerbsen und bunte junge Karotten & knusprige Rheintaler Ribelmals Polenta

Kleiner Genuss	54.50
Grosser Genuss	64.50