

Agllo & Olio Rindsfilet-Kreationen

Für unsere Rindfilet-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

«HERBSTLICH»

Schonend gegartes Filetmittelstück vom australischen Rind mit gebrochenen Kastanien
Kalbsjus «aromatisiert» Rosmarin & eingelegte Cranberrys und Schwarze Baumnüsse
Gepickelte bunte Randen Perlen und Kürbiscreme & Kartoffelstock mit Steinpilzen

Kleiner Genuss	51.50
Grosser Genuss	61.50

«MEDITERRAN»

Schonend gegartes Filetmittelstück vom australischen Rind mit Piemont Haselnüssen
Cremesauce mit Vecchia Romagna und Jus & Taggiasca Oliven mit Maggia Pfeffer
Gezupfter Federkohl mit Nussbutter & Handgezogene Hartweizengriess Tagliolini

Kleiner Genuss	49.50
Grosser Genuss	59.50

«RIND UND KALB»

Schonend gegartes Filetmittelstück vom australischen Rind mit Kalbskopfbäggli
Schmorsauce mit Gegenbauer Hausessig und Preiselbeeren & Knollenselleriecreme
Geschmortes Rotkraut mit Apfel und Zimt & Risottoreis mit Quitte und Mascarpone

Kleiner Genuss	54.50
Grosser Genuss	64.50