

# Aglio & 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

## «MEDITERRAN»

Schonend gegartes Filetmittelstück vom australischen Rind mit gehobeltem Trüffel  
Jus mit Südtiroler Lagrein Rotwein & St. Galler Rapsöl mit Basilikum und Pecorino  
«Stängelkohl» Cima di Rapa & Bio Risottoreis mit Peperoncini und konfierter Knoblauch

Kleiner Genuss	49.50
Grosser Genuss	59.50

## «RIND UND KALB»

Schonend gegartes Filetmittelstück vom australischen Rind mit Kalbszunge  
Cremesauce mit «Stoll» Kaffeebohnen & Steirisches Kürbiskernöl und Edelkastanie  
Weisskraut mit Süssmost & Gefülltes Ravioli mit Ricotta und Lungo di Napoli Kürbis

Kleiner Genuss	54.50
Grosser Genuss	64.50

## «HERBSTLICH WILD»

Schonend gegartes Filetmittelstück vom australischen Rind mit Grammel Schmalz  
Jus «aromatisiert» mit Wacholderbeeren & Cremesauce mit Steinpilzen und Kräutern  
Rotkraut mit Preiselbeeren und Orange & Schupfnudeln mit gerösteten Haselnüssen

Kleiner Genuss	47.50
Grosser Genuss	57.50