

# 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 geräuchtem Fleur de Sel Jus «aromatisiert» mit Südtiroler Lagrein Rotwein & Steirischem Kürbiskernöl Stängelkohl «Cima di Rapa» & Randenteig Ravioli gefüllt mit Lungo di Napoli Kürbis

Kleiner Genuss	49.50
Grosser Genuss	59.50

## «RIND UND KALB»

Schonend gegartes Filetmittelstück vom australischen Rind & kurz gebratenes Kalbstatar Cremesauce «aromatisiert» mit Vecchia Romagna & schwarze eingelegte Baumnüsse Weisskraut mit Süssmost & Vollkorngetreide Risotto mit Kräuterfrischkäse

Kleiner Genuss	54.50
Grosser Genuss	64.50

## «WINTERLICH»

Schonend gegartes Filetmittelstück vom australischen Rind mit Edelkastanien Jus «aromatisiert» mit Wacholderbeeren & Cremesauce mit Steinpilzen und Kräutern Rotkraut mit Cranberrys und Kumquats & Schupfnudeln mit gerösteten Haselnüssen

Kleiner Genuss	47.50
Grosser Genuss	57.50