

Agljo & 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 Rauchsalzflocken
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 Lardo di Colonnata
Kalbsjus «aromatisiert» mit Pfefferbeeren und Nussbittersauce mit Rosmarin
«Caponata» Mediterranes Gemüse & Riesenravioli mit Eierschwämmli und Ricotta

Kleiner Genuss	49.50
Grosser Genuss	59.50

«ROSSINI»

Schonend gegartes Filetmittelstück vom australischen Rind mit Entenleber und Kakao
Jus mit Südtiroler Lagrein und Kompott von Mörschwiler Kirschen mit Balsamico
Stangenbohnen & Handgedrehte Ofenkartoffel Gnocchi «aromatisiert» mit Safran

Kleiner Genuss	54.50
Grosser Genuss	64.50

«SOMMERLICH»

Schonend gegartes Filetmittelstück vom australischen Rind mit «JOLLY» Melone
Cremesauce mit Zitronenverbene und Senfsaat & Bunte Peperoncini mit Basilikum
Eingelegte Artischockenherzen & Bio Risottoreis mit Hirtenkäse und Gartenerbsen

Kleiner Genuss	47.50
Grosser Genuss	57.50