

# 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

Jus & Hausgemachte Café de Paris

Gemüse & gebackene Kartoffelstängel

Kleiner Genuss	42.50
Grosser Genuss	52.50

## «MEDITERRAN»

Schonend gegartes Filetmittelstück vom australischen Rind mit Lardo di Calonnata

Kalbsjus «aromatisiert» mit grünen Pfefferbeeren und Nussbuttersauce mit Rosmarin

Grüne und weisse Spargelspitzen und gebackene Krokette mit schwarzem Trüffel

Kleiner Genuss	49.50
Grosser Genuss	59.50

## «SURF & TURF»

Schonend gegartes Filetmittelstück vom australischen Rind mit «Glück» Shrimp

Jus mit Südtiroler Lagrein und luftiger Purple Currybutter mit Kokosflocken

Gezupfter Senfkohl «Pak Choi» mit Sesamöl und Riesenravioli mit Ricotta und Spargel

Kleiner Genuss	54.50
Grosser Genuss	64.50

## «FRÜHLINGSHAFT»

Schonend gegartes Filetmittelstück vom australischen Rind mit frischen Morcheln

Cremesauce mit Vecchia Romagna und Chutney von dem Rhabarber mit Spargelessig

Glasierte Mairüben mit Schnittlauchöl Bio Risottoreis mit «Tröpfel» und Bärlauch

Kleiner Genuss	47.50
Grosser Genuss	57.50