

UNSERE HAUSSPEZIALITÄT / SPÉCIALITÉ DU MAISON

„**HEISSER STEIN**“ / „**HOT STONE**“

Gesundes und vitaminschonendes Garen auf dem heissen Granitstein

Die Garstufen bestimmt jeder Gast für sich selbst.
So schmeckt jedes Fleisch ganz nach eigenem Gusto –
saftig, heiss und zart bis zum letzten Bissen!

Und so funktioniert es:

Das Grillgut ohne Fettstoffe auf den ca. 350 Grad heissen Granitstein legen
und alle 5 bis 10 Sekunden wenden.
Den Vorgang so lange wiederholen, bis die Grillade die gewünschte Garstufe erreicht hat:
blutig, rosé oder durchgebraten.
Nie Kräuterbutter oder Fettstoffe auf den Stein geben!

Wählen Sie aus folgenden Fleischsorten aus:
choisir la viande suivants:

| | <i>Lady's Cut ca. 180g</i> | <i>Gentlemen's Cut ca. 280g</i> |
|---|----------------------------|---------------------------------|
| Rinds-Filet <i>Filet de boeuf</i> | 47.00 | 55.00 |
| Rinds-Entrecôte <i>Entrecôte de boeuf</i> | 43.00 | 51.00 |
| Schweinssteak <i>Steak de porc</i> | 220 g 35.00 | |
| Lamm-Entrecôte <i>Entrecôte d'agneau</i> | 220g 42.00 | |

Zum Fleisch servieren wir Ihnen Pommes Frites oder einen gemischten Salat
und unsere 3 Saucen:

servies avec frites ou salade mêlée et nos 3 sauces maison:

- ✓ Kräuterbutter / *beurre aux herbes*
- ✓ BBQ-Haussauce / *sauce BBQ maison*
- ✓ Currysauce / *sauce curry*