

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>	45.00	53.00
Rinds-Entrecôte <i>Entrecôte de boeuf</i>	41.00	49.00
Schweinssteak <i>Steak de porc</i>	220 g 32.00	
Lamm-Entrecôte <i>Entrecôte d'agneau</i>	220g 39.00	

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*