

SwissPrimGourmet-Fleischgerichte. Das beste Fleisch der Schweiz

Ein angenehm fester Schnitt mit dem Messer, ein erfreuter Blick auf die kräftige Farbe, ein herrlicher, unverfälschter Duft von knusprig gebratenem Fleisch, ein zarter Biss und als Finale ein unvergleichliches Geschmacksfeuerwerk im Gaumen - kräftige, natürliche Aromen und ein reiner, arttypischer Gout wie es kaum ein anderes Fleisch besitzt.

BEEFSTEAK TARTAR HAUSGEMACHT

*aus bestem Rinderfilet
mild oder scharf gewürzt*
MIT TOASTBROT UND BUTTER
CHF 38.00

RINDERCARPACCIO

swiss prime quality Fleisch
GARNIERT MIT PECCORINOFLOCKEN UND FENCHELSALAT
CHF 36.00

RINDERFILET VOM GRILL 180 gr.

AN FEINE MARSALA SAUCE GARNIERT
MIT GRILLGEMÜSE UND
BEILAGE NACH WAHL
CHF 63.00

ENTRECÔTE VOM GRILL 200 gr.

MIT SCHNITTLAUCH-SAUERRAHM
DAZU ROSMARINKARTOFFELN UND
CERRY TOMATEN PROVENCALE
CHF 58.00

RIB EYE STEAK VOM GRILL 250 gr.

MIT GEMÜSE-SPIESS

DAZU KARTOFFELN ALLA PUGLIESE

(Kartoffeln mit Oliven. Speck.

Tomaten und Zwiebeln)

CHF 66.00

CORDON BLEU VOM SCHWEIN 180 gr.

MIT ROHSCHINKEN UND

TALEGGIO-KÄSE GEFÜLLT

DAZU POMMES FRITTES UND

FEINE BUTTERGEMÜSE

CHF 42.00

KALBSKOTELETT 300 gr.

IN TEGAMINO ZUBEREITET

AN STEINPILZSAUCE

MIT PINOT-GRIGIO-RISOTTO UND

GEMÜSE GARNITUR

CHF 68.00

PRIME QUALIY PLATTE VOM GRILL

ab 2 Personen

(RINDERFILET. ENTRECÔTE. KALBSKOTELETTE.

INVOLTINI VOM SCHWEIN

MIT ROHSCHINKEN)

MIT SCHNITTLAUCH-SAUERRAHM UND

BEILAGE NACH WAHL

CHF 68.00

pro Person