

Hauspezialität Heisser Stein

Die leichte, trendige und gesunde Art des Genusses... Bereiten sie Ihr Grillgut nach Ihrem eigenen Geschmack auf dem 350 Grad heissen Granitstein selber zu....
Die Anleitung zum perfekten Genuss: Das Grillgut ohne Fettstoff und Gewürz auf den heissen Stein legen und alle 5-10 Sekunden wenden bis die gewünschte Garstufe erreicht ist.

Schwein	Schweine-Steak	220g	31.50
		350g	41.50
	Schweine-Filet	150g	37.50
		200g	44.50
Geflügel	Pouletbrüstli	170g	29.50
		340g	41.50
Rind	Rinds-Entrecôte	220g	46.50
		350g	58.50
	Rinds-Filet	150g	48.50
		200g	59.00
Pferd	Pferde-Entrecôte	220g	38.50
		350g	56.50
	Crevetten-Spiess	250g	38.50
		400g	54.50

Im Preis enthalten sind eine Beilage nach Wahl, Saisongemüse, Dip-Saucen und ein grüner Saisonsalat als Vorspeise.
Nicht kumulierbar mit einer anderen Vorspeise.

Beilage

Beilage nach Wahl:
Gemüse-Reis, Tagliatelle, Kartoffelgratin,
Pommes Frites, Rösti-Kroketten, Wedges