

# Hausspezialität 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.

<b>Schweine-Steak</b>	220g	31.50
	350g	41.50
<b>Schweine-Filet</b>	150g	37.50
	200g	44.50
<b>Pouletbrüstli</b>	170g	29.50
	340g	41.50
<b>Rinds-Entrecôte</b> vom Lorenhof	220g	46.50
	350g	58.50
<b>Rinds-Filet</b> vom Lorenhof	150g	48.50
	200g	59.00
<b>Pferde-Entrecôte</b>	220g	38.50
	350g	56.50

Gerne servieren wir Ihnen einen grünen Blattsalat als Vorspeise.

Im Preis enthalten ist eine Beilage nach Wahl,  
Saisongemüse und Dip-Saucen  
Dazu servieren wir Pommes Frites, Rösti-Kroketten,  
Tagliatelle, Country-Fries oder Reis.

