

# 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.

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

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:  
Kürbis-Risotto  
Schnittlauch-Pappardelle  
Pommes Frites  
Rösti-Kroketten

Mühleholz

Alle Preise in CHF inkl. MwSt. Preisänderungen vorbehalten / Fleischdeklaration aller Produkte finden Sie auf der letzten Seite