

US–Beef

Rindfleisch und die Rinderhaltung haben in den USA eine lange Tradition und einen sehr hohen wirtschaftlichen Stellenwert. Kein anderes Land investiert seit Jahrzehnten so viel in Forschung und Kontrolle wie die USA. Einzigartig ist die Aufzucht und Mast der auserwählten Rinderrassen. Die Tiere wachsen in den weiten Prärien und Graslandschaften Amerikas auf und werden zur Endmast in spezielle Zuchtbetriebe überführt. In diesen werden sie für mindestens 100 Tage mit Getreide gefüttert um so die einzigartige Marmorierung im Muskelfleisch zu erhalten. Frisch importiert und gut vorgelagert ist US–Beef immer ein Genuss.

US – Rindshuft	150 gr.	Fr. 35.00
	200 gr.	Fr. 45.00
US- T-Bone Steak mit dem klassischen T	500 gr.	Fr. 59.50
Surf and Turf Der Klassiker mit einem Rock Lobster und einem US Rinderfilet à je 100 – 120 gr.		Fr. 62.00

Zu jedem US–Beef Gericht servieren wir Ihnen
Bratkartoffel mit Sauerrahm,
Hausgemachte Café de Paris und winterliches Gemüse.