



**RÖSSLI
ROTHRIST**

Dry Aged Beef

Unser Knochen gereiftes Fleisch aus der Region

Die Tiere wachsen artgerecht und ohne leistungsfördernde Medikamente auf folgenden Betrieben auf:

FRITZ PLÜSS Vordemwald

ANDRÉ LINDT Vordemwald

PATRICK ARNET Gettnau

Unser Metzger Alois Koller lagert das Fleisch fachmännisch in einem speziellen Reifeschrank bei 2 Grad und 80 % Luftfeuchtigkeit während mindestens 5 Wochen.

GUT ZU WISSEN

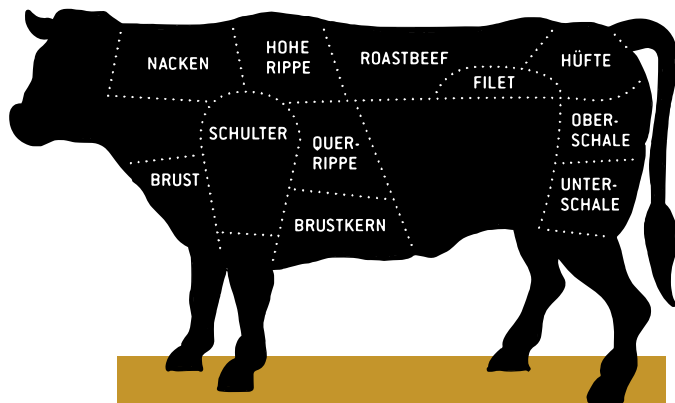
Das zeitaufwendige Verfahren und ein Gewichtsverlust von bis zu 40% erklären, warum Dry Aged Beef so kostspielig ist.

Die Trockenreifung dient der Entwicklung des Geschmacks, und nicht wie häufig behauptet, der Zartheit des Fleisches, Während die Textur des Fleisches sich nach etwa zehn Reifetagen nicht mehr verändert, gewinnt der Geschmack durch die Enzymaktivitäten im Fleisch weiterhin.



Fleischstücke und Grösse variieren je nach Tagesangebot.

Die Preise sind im Reifeschrank ersichtlich, unsere Mitarbeiter beraten Sie gerne.



Aktuell im Angebot:

FILETSTEAK

FILET MIGNON

Lady's Cut

ENTRECÔTE

Eine Beilage nach Wahl

Hausgemachte Kartoffelecken

Venere-Reis

Ofengemüse

Jede weitere Beilage CHF 5.00

Dazu servieren wir folgende Saucen

Chimichurri

Glace de viande

Mango-Chili-Chutney

Kräuterbutter