



Rindsfiletmedaillon 200g dazu Kartoffelgratin & Wintergemüse

Sie haben die Qual der Wahl, welche **Sauce** darf es dazu sein?

Stroganoffsauce

Die Stroganoffsauce ist eine klassische, reichhaltige und cremige Sauce, die ursprünglich aus der russischen Küche stammt. Sie zeichnet sich durch einen herzhaften und würzigen Geschmack aus und wird traditionell mit Rindfleisch zubereitet.

Pfeffersauce

Die grüne Pfeffersauce ist eine aromatische, würzige Sauce. Hergestellt wird sie aus frischen oder eingelegten grünen Pfefferkörnern, die ein pikantes, leicht scharfe Aroma bieten.

Mit Lebkuchenkruste an Rotweinjus

Wir servieren Ihnen ein zartes Rindsfiletmedaillon, umhüllt von einer knusprigen Lebkuchenkruste mit Gewürzen. Dazu gibt es einen reichhaltigen Rotweinjus, der die Aromen wunderbar ergänzt.

Geniessen Sie dieses festliche Gericht!

Whiskysauce

Whiskysauce ist eine Sauce der schottischen Küche, die weltweit populär geworden ist. Es ist eine exquisite, reichhaltige Sauce, die Ihren Gerichten einen Hauch von Raffinesse verleiht.

Pilzsauce

Pilzsauce ist eine cremige und schmackhafte Sauce, die aus frischen Pilzen, Zwiebeln und Gewürzen zubereitet wird. Sie hat einen herzhaften, erdigen Geschmack und verleiht jedem Gericht eine besondere Note.

CHF 49.50

Alle Preise inkl. 8.1 % MWST