



Rindsfilet 200g mit Kartoffelgratin & Wintergemüse

Wir freuen uns, Ihnen eine Auswahl von **Saucen** anzubieten,
die perfekt zu unserem zarten Rindsfilet passt.
Wählen Sie aus den folgenden Optionen:

❖ 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 eingekochten grünen Pfefferkörnern, die ein pikantes, leicht scharfe Aroma bieten.

❖ Mit Lebkuchenkruste an Rotweinjus ❖

Wir servieren Ihnen ein zartes Rindsfilet, 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.

❖ Bordelaisesauce mit Markbein ❖

Die ideale Begleitung für ein Rindsfilet! Diese klassische französische Sauce vereint den vollmundigen Geschmack von Rotwein und Brühe mit feinen Schalotten. Sie ergänzt die Aromen des Rindfleischs und verleiht jedem Biss eine wohlschmeckende Note.

CHF 49.50

Alle Preise inkl. 8.1 % MWST