

## Steaks im Höllenfeuer

Heiss muss es sein: Der Beefer brutzelt das Steak dank Infrarotstrahlung mit 800 Grad. Dadurch wird das Fleisch knusperig in weniger als zwei Minuten – inklusive der vielbeschworenen Röstaromen.



## Das Ojo de Agua Bio Beef

Unser Beef wird als Exklusivität direkt von der Bio zertifizierten Estancia Ojo de Agua importiert und ist das einzige Biofleisch aus Argentinien, das nach CH und EU Standards zertifiziert ist.

**Dieses Zusammenspiel verspricht Hochgenuss!**

## OJO DE AGUA BEEF

Husmatt Burger  
35.00

Rindsfilet  
55.00

Entrecote  
52.00

Huft  
49.00

### Beilagen

Lyonner Kartoffeln  
Pommes Frites  
Risotto

Dazu servieren wir unsere hausgemachten Saucen