

# Chef's Choice



Das Entrecôte Royal stammt von Schweizer Weiderindern und reift 40 Tage im exklusiven Royal-Secret-Aging-Verfahren. **Direkt am Tisch selbst garen**, schmilzt aromatische Beurre Café de Paris aus Schweizer Alpenbutter und einer geheimen Kräutermischung über dem Steak – frisch, elegant und voller Geschmack.

## Entrecôte Royal

(ab 2 Pers. auf Vorbestellung)

Country Cuts mit Dip

Salat Bowl

Pro Person

65.00.--



## Zentralschweizer 40d Dry Aged Thomahawk

grilliert ca. 1 – 1.5kg abzüglich Knochen

Cafè de Paris-Butter

Country Cuts mit Dip

1 Person

145.00.--

2 Personen

170.00.--

3 Personen

210.00.--

## Secret Aged Burger 150g

28.00.--

Garnituren (Salat, Tomaten,  
Essiggemüse, Zwiebelconfit)

Brot von der Kreuzbäckerei

Randen / Sesambrötchen

Pommes frites/Maiskroketten

+ 5.50.--

Salat

+ 6.50.--