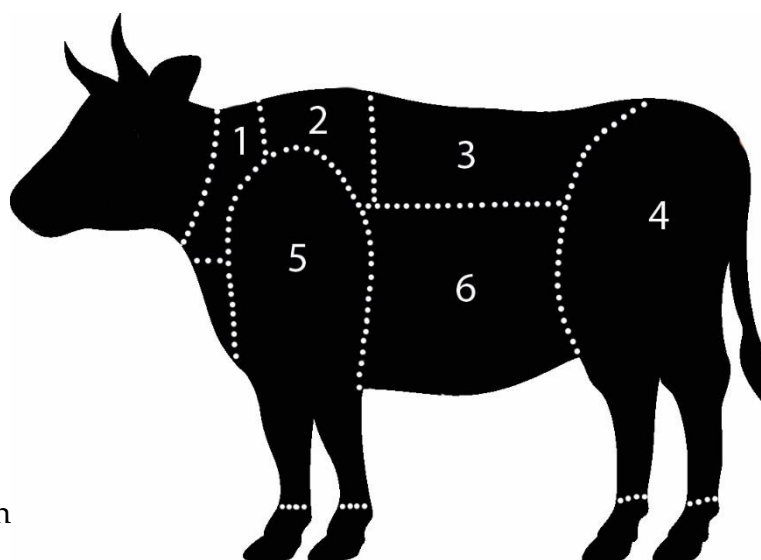


Erleben Sie unser Angebot «**from Nose to Tail**». Hinter diesem Satz steht mehr als nur bewusster Fleischkonsum. Es ist die Idee, ein halbes Rind zu zerteilen und auf einer Karte anzubieten. Genau das hat die Küchenbrigade des Restaurants acappella getan. Zusammen mit einem Fleischfachmann wurde ein halbes Schweizer Black Angus Rind zerteilt und jedes Teilstück individuell für Sie zubereitet. Wählen Sie Ihr gewünschtes Fleischstück mit Beilagen selbst aus und erhalten damit einen einmaligen Einblick in die Vielfältigkeit eines Rindes.



- |                     |  |
|---------------------|--|
| <b>1. Hals</b>      | Hals   |
| <b>2. Rücken</b>    | Hohrücken  |
| <b>3. Nierstück</b> | Filet, Entrecôte, Huft   |
| <b>4. Stotzen</b>   | Eckstück, Runder Mocken, Unterspälte, Nuss, Rosenstück, Schenkel |
| <b>5. Schulter</b>  | Dicke Schulter, Schulterspitz, Schulterfilet, Bug, Schenkel      |
| <b>6. Brust</b>     | Federstück, Brustspitz, Brustkern, Lempen                        |

**Vom 19. Februar bis 23. März im Restaurant acappella. Es het solangs het.**