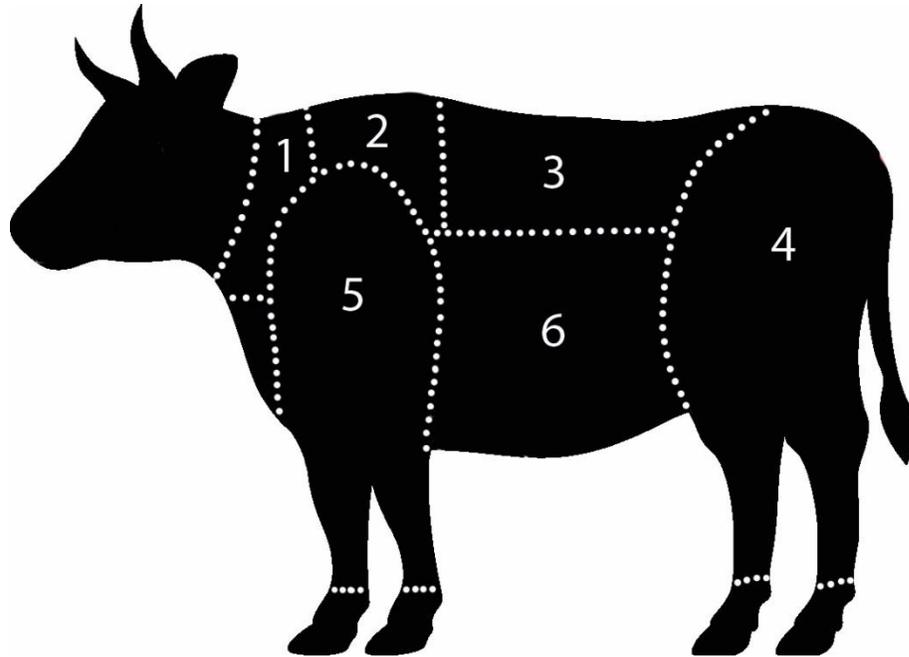


# Willkommen zu unserem Angebot «from Nose to Tail»

Setzen Sie sich Ihr Gericht selbst zusammen. Wählen Sie ein Fleischstück und die dazu gewünschten Beilagen.



## Das Rind

Rasse: Black Angus  
Herkunft: Chevenez (CH)  
Gewicht: 580kg

## Die Idee

war, 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.

Für weitere Infos zum Projekt fragen Sie nach dem Infodossier.

## Fleisch

1. acappella-Burger	200g	18
2. Hohrücken	150/200g	25/29
3. Filet	140/180g	37/42
Entrecôte	140/180g	31/36
Rumpsteak	140/180g	25/30
Falsches Roastbeef	140g	29
4. Paillard	140/180g	24/29
Brasato	220g	21
Gulasch	150/200g	18/23
Schnitzel	140/180g	25/30
Bourgignon	150/200g	17/22
5. Ragout mit Curry	150/200g	16/21
Geschnetzeltes	120/160g	22/27
Bierbraten	220g	22
6. Pot au feu	200/300g	12/17

## Beilagen

Country Frites	5
Kartoffelstampf	7
Weissweinsrisotto	6
Nudeln	6
Wintergemüse	6
Karotten	5
Glasierte Randen	5
Rosenkohl	5

