

Wagyu-Fleisch aus dem Zürcher Oberland bei uns im Schöntal!

Im Januar ist Fleisch des Wagyu-Ochsen Nero erhältlich – «us em Zürioberland». Das intramuskuläre Fett im Fleisch der Wagyu-Rinder ist gleichmässig in feiner Marmorierung verteilt und dank der langen Aufzucht ist Wagyu-Fleisch eine seltene Delikatesse, reich an Omega-3-Fettsäuren. Aus der nachhaltigen Fleischproduktion vom Bauernhof Uf Rüti der Familie Müdespacher sind künftig mehrere Tiere pro Jahr schlachtreif. Der Ochse Nero ist das erste Wagyu-Rind, welches von der Familie Müdespacher geschlachtet wurde.



Hohrückendeckel, Sous vide gegart, kurz gebraten
Inkl. 1 Beilage nach Wahl Fr. 49.50

Ribe Eye Steak ca. 300 gr. kurz gebraten
Inkl. 1 Beilage nach Wahl Fr. 69.50

Filet, kurz gebraten, Gewicht nach Wunsch per 100 gr.
ohne Beilage Fr. 39.00

Diese Fleisch- Delikatesse würzen wir nur mit Meersalz und Pfeffer

Als Zutat empfehlen wir Ihnen etwas Kimchi- Gemüse Fr. 6.50