



Ferien | Wellness | Seminar

Black Angus vom Rischlihof der Familie Fallegger

Die schwarzen Angus-Rinder grasen während des Sommers auf den Rischli-Weiden unter der Obhut der Familie Fallegger.

Vom Frühjahr bis zum Herbst folgen die Kälber ihren Müttern auf die saftigen Alpweiden und beginnen schon bald, nebst der immer verfügbaren Milch, sich von Gräsern und Kräutern zu ernähren. Die Qualität widerspiegelt sich vollends im Geschmack des Fleisches.



Zum Starten mal was anderes

Röstbrot vom Rothorn Beck Hans Emmenegger, Sörenberg
Angus Beef Brisket, geschmorte Rindsbrust, Sauce Tatar, Wildkräutersalat Fr. 19.00

Feines vom Grill

Hacktätschli vom Black Angus an Waldpilzsauce,
Fidirulla Alpenblüemli Pasta, buntes Gemüse Fr. 28.00

Hohrückensteak an Schmorzwiebelsauce,
Rösti Galetten, grüner Spargel Fr. 38.00

Entrecote an Pfefferrahmsauce,
Kroketten, glasierte Karotten Fr. 42.00

Angus Filet an Sauce Béarnaise
Bratkartoffeln, Speck-Bohnen Fr. 56.00

Preise in Schweizer Franken inkl. MwSt. 8,1 %