

Die Krone der Fleischkultur **Dry Aged Fleisch**

Gutes braucht Zeit – und wir geben unserem Fleisch genug davon.

In unserem Reifeschrank veredeln wir ausgewählte Cuts am Knochen, bis sie ihren geschmacklichen Höhepunkt erreichen. Das Ergebnis? Ein unvergleichlich intensives, nussiges Aroma und eine Textur, die so zart ist, dass sie auf der Zunge zergeht.



Der Seeblick möchte Ihnen eine besondere Auswahl an Schweizer Spezialitäten anbieten. Aus diesem Grund hat sich unser Küchenchef Ivan direkt vor Ort bei den Bauern von der Qualität überzeugt und eingekauft.

Schweizer Rind «Black Angus»

Entrecôte	200g	59.00 CHF
Home Dry Aged 45 Tage im Reifeschrank gelagert Jura, CH		
Filet	160g	65.00 CHF
Home Dry Aged 35 Tage im Reifeschrank gelagert Saignelegier, CH		

***alle Gerichte werden mit Texas frites, frischem Markgemüse und Chimichurri Sauce serviert**