

Second-Cuts-Menü

Märtsalat
an französischer Salatsauce
mit zweierlei Brot und Butter

«Second-Cuts Spezial»
Flank-Steak, Babetli (Tri-Tip), Onglet (Hanging Tender) und Flat Iron Steak
Chimichurrisauce
hausgemachte Pommes frites
Marktgemüse

Mini-Dessert
Panna Cotta, Schokoladenkuchen und 1 Kugel Glacé nach Wahl aus der Gelateria

Preis:	81.50 pro Person
Second-Cuts:	Die oben genannten Metzger-Stückli werden auf einer Platte für in die Mitte es Tisches serviert.
Spezielles:	Vor dem Hauptgang erklärt Ihnen Martin Stettler, Metzgermeister und Inhaber Metzgerei Stettler kurz die verschiedenen Second-Cuts (Metzger-Stückli).
Nachservice:	Es gibt einen Nachservice der Second-Cuts Stücke, Pommes frites sowie Gemüse.