


BIO GALLOWAY GOURMET-BEEF

Black Angus Beef

CHF Preise pro Kg	Tips & Koch-/Bratzeit-Empfehlung
--------------------------	-------------------------------------

MISCHPACKUNGEN vakuiert und beschriftet	34.00	
---	--------------	---

Filet	92.00	„Niedergar“ ☺
Entrecôte	69.00	ca. 7-10 Min./mittl. Temp. („Niedergar“☺)
Huft	67.00	kurze Bratzeit (z.B. bei „Stroganoff“) oder Huftsteak
Plätzli à la Minute	43.00	pro Fleischseite max. ½ Minute Tip: paniert, kurze Bratzeit
Saftplätzli	37.00	ca. 2-2 ½ Std. schmoren - zart
Hohrücken	64.00	ca. 7-8 Min./mittl. Temp.
Geschnetzeltes	34.00	gut abtrocknen ca. 1-2 Minuten bei hoher Temp. anbraten - - - oder schön anbraten und mind. 1h garen
Gulasch	28.00	ideal 2 ½ Std
Braten	36.00	ca. 2-2 ½ Std.
Hackfleisch	22.00	☺
Siedfleisch	20.00	ca. 2 ½-3 Std. je nach Dicke
Siedfleisch mager	24.00	ca. 2 ½-3 Std. je nach Dicke

Mostbröckli	78.00	Grundsätzlich am Stück
Hamburger	22.00	ca. 5 - 7 Min.

	Stückpreis	
Salsiz	5.50	☺ an Guata!
Hauswurst (Schübli)	5.00	ca. 20 Min. im heissen Wasser auf kleiner Stufe ziehen lassen ⇒ auf Grill mind. 5 Min.
Geissenwürstli 1 Päärli	5.00	Aus eigener Haltung ☺

Mit höflicher Empfehlung
Familie Peter & Bea Böni, Amden
peter_bea@bluewin.ch
www.strichbode.ch
Telefon: 055 611 19 00
079/247 24 50 ☺ 079/357 46 17