



GRILL SPECIALS

MUSTERKARTE

**Wir wechseln unser Angebot regelmässig.
Fragen Sie vor Ort nach den aktuellen Grill Specials.**

DRY AGED

KURO Tomahawk

KURO T-Bone

KURO Huftsteak

KURO Krone

KURO Presa

LIMOUSIN OX Châteaubriand

LIMOUSIN OX Entrecôte

LIMOUSIN OX T-Bone

LIMOUSIN OX Tomahawk

LIMOUSIN OX Rindsfilet

LIMOUSIN OX Ribeye

LIMOUSIN OX Sirloin Steak

DRY AGED PROZESS

Guter Geschmack braucht Zeit. Für die Trockenreifung sind drei Faktoren entscheidend: Temperatur, Luftfeuchtigkeit und Zeit. Der Dry Aged Prozess dauert ca. drei Wochen und wird in speziellen Kühlschränken abgehalten. Das Besondere an diesem Reifeprozess ist, dass das Fleisch ohne Milchsäure-Bakterien reift und somit auch anders schmeckt: nussiger, runder und weniger sauer.

PRODUZIERENDE

KURO Schwein von Fabio Müller aus Oberwil Dägerlen, Futter zu 100 % aus der Umgebung, naturnahe Freilandhaltung, Aufzucht über etwa 15 Monate

Rindfleisch (Limousin OX) aus Weidehaltung, Thurgau, 100 % Schweizer Futter