

BIO GALLOWAY GOURMET-BEEF & Black Angus Beef

| CHF Preise pro Kg | Tips & Koch-/Bratzeit-Empfehlung | |
|---|----------------------------------|---|
| MISCHPACKUNGEN vakuiert und beschriftet | 36.00 |  Swiss Galloway Society |
| Filet | 98.00 | „Niedergar“ ☺ |
| Entrecôte | 75.00 | ca. 7-10 Min./mittl. Temp. („Niedergar“☺) |
| Huft | 75.00 | kurze Bratzeit (z.B. bei „Stroganoff“) oder Huftsteak |
| Hohrücken | 75.00 | ca. 7-8 Min./mittl. Temp. |
| 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 |
| Geschnetzeltes | 35.00 | gut abtrocknen ca. 1-2 Minuten bei hoher Temp. anbraten - - - oder schön anbraten und mind. 1h garen |
| Voressen | 32.00 | ideal 2 ½ Std |
| Braten | 36.00 | ca. 2-2 ½ Std. |
| Hackfleisch | 27.00 | ☺ |
| Siedfleisch | 24.00 | ca. 2 ½-3 Std. je nach Dicke |
| Siedfleisch mager | 26.00 | ca. 2 ½-3 Std. je nach Dicke |
| Mostbröckli | 91.00 | Grundsätzlich am Stück |
| Hamburger | 28.00 | ca. 5 - 7 Min. |
| ☺ ☺ | Stückpreis | |
| Salsiz | 6.50 | ☺ an Guata! |
| Hauswurst (Schüblig) | 5.00 | ca. 20 Min. im heissen Wasser auf kleiner Stufe ziehen lassen ⇒ auf Grill mind. 5 Min. |
| Ziegenwurst mit Rind | 4.00 | 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