


# BIO GALLOWAY GOURMET-BEEF & Black Angus Beef

|                          |                                     |
|--------------------------|-------------------------------------|
| <b>CHF Preise pro Kg</b> | Tips &<br>Koch-/Bratzeit-Empfehlung |
|--------------------------|-------------------------------------|

|   |              |  |
|---|--------------|--|
| <b>MISCHPACKUNGEN</b><br>vakuiert und beschriftet | <b>36.00</b> | <br>Swiss<br>Galloway Society |
|---|--------------|--|

|                            |              |   |
|----------------------------|--------------|---|
| <b>Filet</b>               | <b>98.00</b> | „Niedergar“ ☺   |
| <b>Entrecôte</b>           | <b>75.00</b> | ca. 7-10 Min./mittl. Temp.<br>(„Niedergar“☺)  |
| <b>Huft</b>                | <b>75.00</b> | kurze Bratzeit (z.B. bei „Stroganoff“)<br>oder Huftsteak  |
| <b>Hohrücken</b>           | <b>75.00</b> | ca. 7-8 Min./mittl. Temp.   |
| <b>Plätzli à la Minute</b> | <b>43.00</b> | pro Fleischseite max. ½ Minute<br>Tip: paniert, kurze Bratzeit  |
| <b>Saftplätzli</b>         | <b>37.00</b> | ca. 2-2 ½ Std. schmoren - zart  |
| <b>Geschnetzeltes</b>      | <b>35.00</b> | gut abtrocknen<br>ca. 1-2 Minuten bei hoher Temp.<br>anbraten - - - oder<br>schön anbraten und mind. 1h garen |
| <b>Voressen</b>            | <b>32.00</b> | ideal 2 ½ Std   |
| <b>Braten</b>              | <b>36.00</b> | ca. 2-2 ½ Std.  |
| <b>Hackfleisch</b>         | <b>27.00</b> | ☺   |
| <b>Siedfleisch</b>         | <b>24.00</b> | ca. 2 ½-3 Std. je nach Dicke  |
| <b>Siedfleisch mager</b>   | <b>26.00</b> | ca. 2 ½-3 Std. je nach Dicke  |

|                    |              |                        |
|--------------------|--------------|------------------------|
| <b>Mostbröckli</b> | <b>91.00</b> | Grundsätzlich am Stück |
| <b>Hamburger</b>   | <b>28.00</b> | ca. 5 - 7 Min.         |

|                             |                   |  |
|-----------------------------|-------------------|--|
| ☺ ☺                         | <b>Stückpreis</b> |  |
| <b>Salsiz</b>               | <b>6.50</b>       | ☺ an Guata!  |
| <b>Hauswurst (Schüblig)</b> | <b>5.00</b>       | ca. 20 Min. im heissen Wasser auf<br>kleiner Stufe ziehen lassen<br>⇒ auf Grill mind. 5 Min. |
| <b>Ziegenwurst mit Rind</b> | <b>4.00</b>       | 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