


BIO GALLOWAY GOURMET-BEEF & Black Angus Beef

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

MISCHPACKUNGEN vakuiert und beschriftet	35.00	 Swiss Galloway Society
---	--------------	---

Filet	92.00	„Niedergar“ ☺
Entrecôte	75.00	ca. 7-10 Min./mittl. Temp. („Niedergar“☺)
Huft	75.00	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	69.00	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	30.00	ideal 2 ½ Std
Braten	36.00	ca. 2-2 ½ Std.
Hackfleisch	24.00	☺
Siedfleisch	20.00	ca. 2 ½-3 Std. je nach Dicke
Siedfleisch mager	26.00	ca. 2 ½-3 Std. je nach Dicke
Mostbröckli	81.00	Grundsätzlich am Stück
Hamburger	24.00	ca. 5 - 7 Min.

☺ ☺	Stückpreis	
Salsiz	6.00	☺ an Guata!
Hauswurst (Schübli)	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