

# Fleisch vom Heissen Stein



|                            |                   |           |
|----------------------------|-------------------|-----------|
| <b>Pferdeentrecôtes</b> °° | Amerika / Spanien | Fr. 32.50 |
| <b>Rindsentrecôtes</b>     | Schweiz           | Fr. 34.50 |
| <b>Bisonentrecôtes</b> °°  | Kanada            | Fr. 40.50 |

Beilagen: kleiner gemischter Salat

Nudeln oder Pommes frites

°° Betreffend Herkunft fragen Sie bitte das Servicepersonal

Preis inkl. 8% Mwst.

**Bisonfleisch** ist ein extrem gesundes und geschmackvolles Fleisch, man sagt, es schmeckt so, wie ursprüngliches Rindfleisch schmecken soll.

Das Bisonfleisch kommt ausschließlich aus den Kanadischen Provinzen, wo große Herden in freier Wildbahn leben und grasen können.

Eine Studie in den USA beweist, dass Bisonfleisch durch sein Verhältnis von Fetten, Proteinen, Vitaminen und Mineralien eines der gesündesten und nahrhaftesten Lebensmittel ist. Im Vergleich zu anderen Fleischsorten hat Bison auf 100 g nur 2g Fett und 140 Kalorien.

In der Zubereitung kann man das Bisonfleisch wie Rindfleisch zuschneiden und behandeln. Bitte beachten Sie aber immer, dass Bisonfleisch wegen seines geringen Fettanteils nur die Hälfte der Garzeit benötigt und auch nicht mit so viel Hitze wie Rindfleisch gebraten werden darf. Bei richtiger Zubereitung hat Bison einen vollen und würzigen Geschmack und sollte im idealen Fall Medium verzehrt werden.

