

BIO GALLOWAY GOURMET-BEEF

KILO-PREISE CHF		unsere Koch-/Bratzeit-Empfehlung
MISCHPACKUNGEN vakuiert und beschriftet	32.00	 Swiss Galloway Society
Filet	82.00	
Entrecôte	59.00	ca. 7-8 Min./mittl. Temp.
Huft	58.00	kurze Bratzeit z.B. bei „Stroganoff“
Plätzli à la Minute	43.00	Tip: paniert, kurze Bratzeit
Saftplätzli	37.00	ca. 2-2 ½ Std. schmoren
Hohrücken	47.00	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	28.00	ideal 2 ½ Std
Braten	36.00	ca. 2-2 ½ Std.
Hackfleisch	19.00	...
Siedfleisch	19.00	ca. 2 ½-3 Std. je nach Dicke
Siedfleisch mager	24.00	ca. 2 ½-3 Std. je nach Dicke
Mostbröckli	69.00	
Hamburger	22.00	ca. 5 - 7 Min.
Ofen-Fleischkäse	22.00	ca. 45 Min.
	Stückpreis	
Salsiz	5.00	
Hauswurst (Schübli)	4.00	ca. 20 Min. im heissen Wasser auf kleiner Stufe ziehen lassen ⇒ auf Grill mind. 5 Min.

Mit höflicher Empfehlung
 Familie Peter & Bea Böni, Amden
 peter_bea@bluewin.ch
 Tel./Fax: 055 611 19 00
 079/247 24 50 ☺ 079/357 46 17