

Hinterhofmetzgerei mee(a)ts Festküche by focacceria

Apéro

Sommer-Tatar vom Rind (CH)

Champagne Brut Blanc de Blanc,

Yann Alexandre, Courmas, France, AOC 2017

Carpaccio vom angeräucherten Filet der alten Kuh (CH)
an einem Wildkräuter-Salat, dazu eine Senf-Honig-Vinaigrette

Riesling, Gantenbein, Fläsch, Bündner Herrschaft, Schweiz, AOC 2016

Entrecôte Sirloin Steak von der alten Kuh (CH)

(mindestens 60 Tage am Knochen gereift)

dazu Schweizer Spargeln vom Grill

Chardonnay, Gantenbein, Fläsch, Bündner Herrschaft, Schweiz, AOC 2018

Ribeye von der alten Kuh (CH)

(mindestens 60 Tage gelagert)

dazu ein Tomaten-Umami-Risotto aus dem Parmesan

Pinot Noir, Gantenbein, Fläsch, Bündner Herrschaft, Schweiz, AOC 2021

Ein Streifzug durch die Zuckerküche

focacceria®