

Toggenburger Fleisch vom Holz-Grill

mit Grillsauce oder Kräuterbutter

Rib Eye Steak vom Rind	300 g	32
	200 g	25
Rindsentrecote	300 g	35
	200 g	28
Cote de Boeuf ca. 40 Minuten	1 kg	110
Kalbshohrücken	300 g	38
	200 g	32
Kalbskotelett	300 g	39
Buurekotelett vom Schwein	300 g	27
Lammracks	300 g	38
Ganze Bio Forelle aus Bachs	ca. 300 g	22

Toggenburger Fleisch x Lotti Holz-Grill

Feines Schweizer Fleisch aus dem Alpstein und Churfirstengebiet von Silvia und Reto Rust. Einer leidenschaftlichen Metzgerfamilie aus Neu St. Johann im Toggenburg.

Bei Familie Rust wird noch selber geschlachtet und zu Tier und Fleisch Sorge getragen. Die Tiere sind aus nächster Umgebung, mit einer Entfernung von max. 12 km.

Im Lotti kommt das wunderbare Fleisch auf den mit Bachser Buche befeuerten Holz-Grill.
