

Restaurant zum Bahnhof

Hans-Ulrich Jörg

Bahnhofplatz 1

3422 Alchenflüh - Kirchberg

Telefon 034 445 23 22

www.bahnhof-alchenflueh.ch

Rösti Pick gefüllt mit Käse 21.50

Röstitaschen mit Käsefüllung und diverse Salate

Griechischer Salat 21.50

Tomaten- und Gurkenscheiben mit Peperonistreifen, Zwiebelringe, Oliven, sowie Blattsalat an Olivenöl und Rotweinessig, obendrauf Schafskäse

Pangasiusknusperli im Bierteig 22.50

Pangasiusknusperli im Bierteig nebenbei Tartarsauce aus garniert mit diversen Salaten

Reisring „Süss-Sauer“ 24.50

mit geschnetzeltem Pouletfleisch an duftender Süss-Sauer Sauce und angerichtet im Reisring

Geräuchertes Forellenfilet 27.50

Geräuchertes Forellenfilet mit verschiedenen Salaten und schmackhaftem Meerrettichschaum dazu zwei Toast

Tatar 31.50

Tatar abgeschmeckt mit Cognac, Toast und Butter

Sommerteller

Fleisch nach Wahl mit diversen Salaten und Pommes frites

Pferdeschnitzel / Pouletbrust / Schweinssteak / Entrecote / Kalbsschnitzel / Lachs

27.50

24.50

26.50

35.50

36.50

29.50

Deklaration:

Die Preisauszeichnungen sind in Schweizer Franken inklusive 7.7% Mehrwertsteuer

Herkunftsbezeichnung:

Schweins-, Kalbs-, Rinds- und Pouletfleisch Schweiz, Lachs Färöer-Inseln

Pferdefleisch Frankreich/Spanien, Forellenfilet Spanien, Pangasiusknusperli Vietnam.

Dürfen wir Sie um Verständnis bitten, wenn einmal etwas nicht mehr sofort erhältlich ist? Danke.

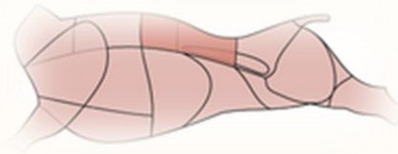
Sommer 2023

Entrecôte

Das **Entrecôte** (Franz. *entre* „zwischen“, *côte* „Rippe“) ist ein Steak aus dem Zwischenrippenstück oder der Hochrippe des Rinds, ähnlich dem Rib-Eye-Steak bei der englischen Art der Fleischzerlegung. Je nach Verwendung hat das Fleisch ein Gewicht von 350 g bis 550 g und ist vier bis sechs Zentimeter dick.

In der modernen Küche wird der Begriff auch für andere Fleischgerichte und als Fleisch manchmal auch Roastbeef verwendet, und das Portionsgewicht wird den Ernährungsgewohnheiten entsprechend auf 200 g bis 300 g reduziert.

Zwischenrippenstück, links davon die Hochrippe.



Zwischenrippenstück, links davon die Hochrippe

Roastbeef

Roastbeef, Zwischenrippenstück oder österreichisch **Beiried** ist ein Teilstück des Hinterviertels vom Rind zwischen der Hochrippe und der Hüfte.

Das Roastbeef wird in zwei Teile untergliedert: Das vorn gelegene, zungenartig auslaufende Ende ist das **runde Roastbeef**. Das runde Roastbeef ragt in die kopfseitig angrenzende Hochrippe (regional auch Hohes Roastbeef genannt) hinein und bildet das magere Kernstück (Rib-Eye) der Hochrippe. Das dahinter befindliche **flache Roastbeef** liegt im unteren Rückenbereich und wird regional auch *Rostbraten, Lende, Lendenbraten, Contrefilet, Schlosstück* oder *Englischer Braten* genannt. Das flache Roastbeef mit Rückenknochen und anhaftendem Filet bezeichnet man als *Grosse Lende*, aus der T-Bone-Steaks und Porterhouse-Steaks geschnitten werden.

Roastbeef wird meist am Stück im Backofen bei mäßiger Temperatur rosa (medium) gebraten, wodurch es zart, saftig und aromatisch bleibt. So zubereitet, gehört es nur mit dem Bratensaft und Yorkshire-Pudding als Beilage zu den traditionellen Gerichten der englischen Küche. Kalt aufgeschnitten wird es – häufig mit Meerrettich – als Aufschnitt oder für kalte Buffets verwendet.



Aus dem Entrecôte / Roastbeef werden auch folgende Steaks geschnitten: Entrecôte, *Rumpsteak, T-Bone-Steak (mit Knochen), Porterhouse-Steak, Club-Steak* und *Sirloin-Steak*.

Roastbeef, typisch zubereitet