

Kabier

Sepp Dähler und Magdalena Dähler-Grunder aus Stein AR, die seit 1996 Gerste und Weizen an die Brauerei Locher liefern, züchten Kabier-Rinder mit den Brauereiabfällen (Biertreber, Biervorlauf, Bierhefe), Heu, Weizenkleie, Sojaschrot und Getreide. Von der landwirtschaftlichen Schule in Flawil SG wurde eigens für diese Rinder ein Fütterungsplan ausgearbeitet, damit sie eine optimale Ernährung bekommen.

Die Kabierrinder sind eine Kreuzung aus Braunvieh mütterlicherseits und Limousin, Angus oder Charolais väterlicherseits. Hier werden die Kälber und Rinder täglich massiert.

	kleine Port.	Portion
Ragout vom Kabier im Ofen geschmort, mit Polenta serviert	36.00	39.00
Siedfleisch-Salat vom Kabier Fein geschnittenes Siedfleisch mit Zwiebeln und Essiggurken mit Salat	18.50	21.50

Kleine Hauptspeisen (auch zum mitnehmen)

Cordon-Bleu vom Schwein mit Pommes frites		26.00
Bärlauch Bratwurst mit Zwiebelsauce dazu Röstikroketten		22.00
Geschmorte Kalbsbrust mit Kartoffelstock dazu		25.00
Rindszunge an Kapernsauce mit Salzkartoffeln		24.00
Pouletschenkel aus dem Ofen mit Rosmarin-Bratkartoffeln		25.50

Wenn Sie diese Speisen mitnehmen gewähren wir Ihnen einen Takeaway Rabat von CHF 3.00/je Gericht.

Weinbegleitung

Aus unserem Keller 3 Gläser...

Passend zu Ihrem Essen servieren wir Ihnen 3 verschiedene Weine. 19.50

- diese Gerichte sind als Vorspeise, Beilage oder Dessert gedacht, ansonsten mit einem Gedeck-Zuschlag von CHF 4.00
- * aus Wildfang, Jagd oder Wildsammlung / ♡ Vegetarisch / Aus konventioneller Produktion / Pro-Specie-Rara-Produkt



Schweizerische Stiftung
für die kulturhistorische
und genetische Vielfalt
von Pflanzen und Tieren

GILDE



