

mit glasiertes Gemüse mit Majoran und Ofenkartoffeln | | with glazed vegetables and oven-roast-potates

④ 21 Tage luftgetrocknet und Edelschimmelreifeung am Knochen  
21 days dry aged and maturated with noble mold  
Australien, Schimmelreifeung: Schweiz/Australien, aging: Switzerland

③ WAGYU SÜDTIROL Rib Eye  
Südtirol/South Tyrol

② KOVIEH SÜDTIROL FLECKVIEH Rib Eye | 8 Wochen in unserer Dry Aged Kammer gereift/  
dry aged for 8 weeks in our dry aging cabinet  
Südtirol/South Tyrol

① CREEKSTONE BLACK ANGUS Rib Eye  
Vereinigte Staaten/United States

insg. 260g, serviert in zwei Gängen | tot. 260 g, served in two courses

## SPEZIAL-VIERERLEI VOM RIND | FOUR SPECIAL BEEF TASTINGS

Gratinierte Crespelle mit Radicchio  
Baked Crêpes "Hidalgo" with radicchio filling

Variationen vom veredelten Wagyu:  
Carpaccio-Duett vom Kobe Beef & Wagyu Südtirol, Wagyu-Rohschinken,  
Wagyu-Salami, Wagyu „Bresaola“ style, Wagyu-Lardo-Creme & Patè vom Wagyu-Schinken  
Variation off refined Wagyu:  
Wagyu Carpaccio served two ways, South Tyrol & Kobe Beef, raw di Wagyu ham,  
Wagyu salami, Wagyu „Bresaola“ style, cream of Wagyu lardo & patè of raw Wagyu ham

# WINTER'S SPECIAL MENU HIDALGO

DE | EN

DE | EN

# WINTER'S SPECIAL MENU HIDALGO

Variationen vom veredelten Wagyu:

Carpaccio-Duett vom Kobe Beef & Wagyu Südtirol, Wagyu-Rohschinken,  
Wagyu-Salami, Wagyu „Bresaola“ style, Wagyu-Lardo-Creme & Patè vom Wagyu-Schinken

Variation off refined Wagyu:

Wagyu Carpaccio served two ways, South Tyrol & Kobe Beef, raw di Wagyu ham,  
Wagyu salami, Wagyu „Bresaola“ style, cream of Wagyu lardo & patè of raw Wagyu ham

Gratinierte Crespelle mit Radicchio

Baked Crêpes "Hidalgo" with radicchio filling

## SPEZIAL-VIERERLEI VOM RIND | FOUR SPECIAL BEEF TASTINGS

insg. 260g, serviert in zwei Gängen | tot. 260 g, served in two courses

① CREEKSTONE BLACK ANGUS Rib Eye  
Vereinigte Staaten/United States

② KOVIEH SÜDTIROL FLECKVIEH Rib Eye | 8 Wochen in unserer Dry Aged Kammer gereift/  
dry aged for 8 weeks in our dry aging cabinet  
Südtirol/South Tyrol

③ WAGYU SÜDTIROL Rib Eye  
Südtirol/South Tyrol

④ LUMA BEEF BLACK ANGUS GRAIN FED Roastbeef  
21 Tage luftgetrocknet und Edelschimmelreifeung am Knochen  
21 days dry aged and maturated with noble mold  
Australien, Schimmelreifeung: Schweiz/Australien, aging: Switzerland



mit glasiertes Gemüse mit Majoran und Ofenkartoffeln | | with glazed vegetables and oven-roast-potates

Dessert nach Wahl  
Dessert of your choice