

Dessert nach Wahl
Dessert of your choice

mit Grillgemüse und Hidalgo's Spezial Püree oder Rosmarinkartoffeln
with grilled vegetables and oven-roast rosemary-potatoes

LUMA BEEF BLACK ANGUS GRAIN FED Roastbeef
21 Tage luftgetrocknet und Edelschimmelreifung am Knochen | Schimmelreifung: Schweiz | Herkunft: Australien
Air-dried for 21 days and noble mold aging on the bone | Maturation: Switzerland | Origin: Australia

WAGYÜ SÜDTIROL Rib Eye
Herkunft: Ritten, Südtirol/Origin: Ritten, South Tyrol

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

CREEKSTONE BLACK ANGUS Rib Eye
Herkunft: Vereinigte Staaten/Origin: United States

Gesamt 260 g, serviert in zwei Gängen | tot. 250 g, served in two courses

SPEZIAL-VIERERLEI VOM RIND | FOUR SPECIAL BEEF TASTINGS

Maccheroncini, Creme von weißer Sojasauce, Brunoise vom hausgeräucherten Lachs
Maccheroncini with cream of white soy sauce and brunoise from home smoked salmon

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

Wagyu-Rohschinken, Wagyu-Salami, Wagyu-Lardo-Creme & Patè vom Wagyu-Schinken
Carpaccio-Duett vom Kobe Beef & Wagyu Südtirol, mit Yuzu-Marinade
Variationen vom veredelten Wagyu:

für mindestens 2 Personen | for minimum two persons

SUMMER SPECIAL MENU

Hidalgo
RESTAURANT

DE | EN

SUMMER SPECIAL MENU

Hidalgo
RESTAURANT

DE | EN

für mindestens 2 Personen | for minimum two persons

Variationen vom veredelten Wagyu:

Carpaccio-Duett vom Kobe Beef & Wagyu Südtirol, mit Yuzu-Marinade

Wagyu-Rohschinken, Wagyu-Salami, 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

Maccheroncini, Creme von weißer Sojasauce, Brunoise vom hausgeräucherten Lachs

Maccheroncini with cream of white soy sauce and brunoise from home smoked salmon

SPEZIAL-VIERERLEI VOM RIND | FOUR SPECIAL BEEF TASTINGS

Gesamt 260 g, serviert in zwei Gängen | tot. 250 g, served in two courses

CREEKSTONE BLACK ANGUS Rib Eye

Herkunft: Vereinigte Staaten/Origin: United States

KOVIEH SÜDTIROL FLECKVIEH Rib Eye | 8 Wochen in unserer Dry Aged Kammer gereift | Herkunft: Südtirol

dry aged for 8 weeks in our dry aging cabinet | Origin: South Tyrol

WAGYÜ SÜDTIROL Rib Eye

Herkunft: Ritten, Südtirol/Origin: Ritten, South Tyrol

LUMA BEEF BLACK ANGUS GRAIN FED Roastbeef

21 Tage luftgetrocknet und Edelschimmelreifung am Knochen | Schimmelreifung: Schweiz | Herkunft: Australien

Air-dried for 21 days and noble mold aging on the bone | Maturation: Switzerland | Origin: Australia

mit Grillgemüse und Hidalgo's Spezial Püree oder Rosmarinkartoffeln

with grilled vegetables and oven-roast rosemary-potatoes

Dessert nach Wahl

Dessert of your choice

