

ENTRECÔTE. ABER ROYALE.

**DAS ERLEBNIS
FÜR DICH UND DEINE FREUNDE**

EXKLUSIV. NUR 2 ABENDE.

FR 18. SEP 2026

SA 26. SEP 2026

MIT BIER- & WEINSOMMELIER.

ENTRECOTE ROYALE:



**INFOS &
TICKETS.**



**DIREKT ZU
TICKETS.**

**KANTINE
ATTISHOLZ**
EVENTLOCATION MIT CHARAKTER

ENTRECÔTE. ROYALE.

Es gibt Abende, an denen es um mehr geht als einfach nur gut zu essen.

Am **Fr. 18. und Sa. 26. September 2026** laden wir in Zusammenarbeit mit Entrecôte Royal, Öufi Brauerei und Cantina del Vino zu einem besonderen Genuss-erlebnis ein. Wir bringen an zwei exklusiven Abenden zusammen, was zusammen-gehört: **Aussergewöhnliches Fleisch, ausgewählte Biere und passende Weine.**

Im Mittelpunkt steht erstklassiges Schweizer Weiderind (Klasse A1), welches in Zusammenarbeit mit der Dry Aged Factory mit einem speziellen Reifeverfahren veredelt wird. Dazu eine wunderbare und eigens kreierte Beurre Café de Paris.

Begleitet wird der Abend von zwei Sommeliers von Öufi Brauerei und Cantina del Vino, die euch die passenden Bier- und Weinempfehlungen zum Entrecôte präsentieren und spannende Hintergründe zu ihren Produkten vermitteln. Denn Entrecôte Royale wird nicht einfach serviert. **Es wird zum gemeinsamen Erlebnis!**

Das Entrecôte kommt bereits tranchiert und auf einer Platte zusammen mit der Beurre Café de Paris auf den Tisch. Sobald die Butter heiss wird, zieht man die einzelnen Fleischstücke in die Mitte und gart sie direkt am Tisch bis zu eurem persönlichen Garpunkt.

**200g ENTRECÔTE ROYALE (A1) mit Beurre Café de Paris,
dazu Salat, Pommes & Croquetten à discrétion und ein kleines Dessert
CHF 69.00 pro Person exkl. Getränke
Auf Vorbestellung / jeweils ab 1830 Uhr**

Für Gruppen ab 25 Personen auch an anderen Daten buchbar. Fragen Sie uns an.

ENTRECÔTE ROYALE:



**INFOS &
TICKETS.**



**DIREKT ZU
TICKETS.**

**KANTINE
ATTISHOLZ**
EVENTLOCATION MIT CHARAKTER