

Simon's

STEAKHOUSE

GRILL · RESTAURANT · BAR

BEST DRY AGED BEEF IN ZÜRICH

Kobe & Wagyu

Kobe Beef ist das bekannteste Wagyu. Steakliebhaber sind fasziniert von der einzigartigen Konsistenz. Die Fette schmelzen bereits bei Zimmertemperatur. Das Fleisch ist so zart, dass es wie Butter auf der Zunge zergeht. Die Zahl der pro Jahr verfügbaren Rinder liegt bei maximal 6.000. Nur 20% davon werden exportiert. Herkunft und Aufzucht werden streng überwacht und kontrolliert. In die Schweiz wurden von Januar bis August 2023 nur 128,8 Kg direkt importiert – so selten ist dieses High End Wagyu.

Kobe beef is the most famous Wagyu. Steak Lovers are fascinated by its unique texture. Its fat is melting at room temperature. The meat is so tender, melting like butter in your mouth. Around 6.000 is the number of cows of this very special breed available every year, and only about 20% of them are due to export. Origin and breeding are strictly controlled. In Switzerland, from January till August 2023, only 128,8 Kilos have been directly imported. This makes this High End Wagyu a rarity.

	60gr	120gr	160gr
Kobe Filet	CHF 115	CHF 210	CHF 290
Full Blood Japanese Wagyu			

Wagyu

	60gr	120gr	160gr
Kagoshima Entrecote			
Akune Gold	CHF 90	CHF 170	CHF 230
World Best Steak 2022-2023			
World Best Entrecote			
World Best Grain Fed			
Full Blood Japanese Wagyu			

Jack`s Creek Farms Rib Eye	CHF 140	CHF 185	
World Best Rib Eye 2022-2023			
BMS 9+, 500 Days Grain Fed, Australien			
Pure Blood Wagyu (98% Kobe)			

Jack`s Creek Farms Filet	CHF 70	CHF 140	CHF 185
World Best Steak 2015-2017			
Gold Medal 2022-2023			
BMS 9+, 500 Days Grain Fed, Australien			
Pure Blood Wagyu (98% Kobe)			

Agricola Mollendo Wagyu Filet	per 100gr.	CHF 89	
F1 Wagyu (Cross Breed Kobe x Black Angus)			

Simons World Best Wagyu Filet Selection

110 Kobe Filet / 100 g Jack`s Creek BMS 9+ Filet / 100 g Agricola Mollendo Wagyu Filet
(Full Blood Kobe / Pure Blood Kobe / F1 Wagyu Cross Breed 50% Kobe x 50% Black Angus)

155gr Wagyu per Person 215 CHF per Person

Ab 2 Personen, inkl 3 Beilagen

Minimum 2 Persons, 3 Sides included

Probieren und vergleichen Sie die 3 möglichen Varianten von «Wagyu». Kobe Rinder gibt es seit 800 Jahren, Pure Blood Kobe (Aufzucht Preisgekrönter Kobe Rinder in Australien) erst seit 1991. Cross Breed Wagyu F1 ist das am weitesten verbreitete «Wagyu», das weltweit in Restaurants serviert wird. Diese Kreuzung hiess ursprünglich «Wangus» und wurde erstmals 1973 von Menschenhand erschaffen.

Taste and compare the 3 varieties of «Wagyu». Kobe Meat has been existing for 800 years, Pure Blood Kobe (Award-winning Kobe meat from Australia) first appeared in 1991. Cross Breed Wagyu F1 is the most common Wagyu worldwide served in restaurants. Originally called «Wangus», this cross breed first appeared in 1973.