

# Kobe & Wagyu

	60 g	110 g	150 g
<b>Kobe Filet</b>	CHF 115	CHF 210	CHF 290

.....  
*Kobe ist das bekannteste Wagyu der Welt und sehr selten. Aus Japan wurden vom 1. Januar 2023 bis 30. Juni 2023 nur 128,8 Kg Kobefleisch direkt In die Schweiz importiert. Kobe ist das bekannteste Rind der Tajima Rasse. Japanische Tajima Rinder sind selten. 2021 betrug der Bestand ca. 800.000 Rinder. Nur ein sehr geringer Anteil davon wird von Japan aus in andere Länder exportiert.*

## Japanisches Wagyu vom Tajima Rind

	60 g	120 g	160 g
<b>Miyazaki A5 Filet</b>	CHF 90	CHF 170	CHF 230

.....  
*(Awarded as Winner Japanese Wagyu Olympics 2022-2027)*

<b>Miyazaki A5 Rib Eye</b>		CHF 170	CHF 230
----------------------------	--	---------	---------

.....  
*(Awarded as Winner Japanese Wagyu Olympics 2022-2027)*

<b>Kagoshima A5 Entrecote</b>	CHF 90	CHF 170	CHF 230
-------------------------------	--------	---------	---------

.....  
*(Awarded as Winner Japanese Wagyu Olympics 2022-2027)*

<b>Kagoshima Akune Gold A5 Wagyu Entrecote</b>	CHF 90	CHF 170	CHF 230
--	--------	---------	---------

.....  
*(World Best Steak, World Best Sirloin, World best Grain Fed World Steak Challenge 2022)*

## Pure Blood Wagyu

Nachzucht preisgekrönter Kobe-Rinder aus Japan in Australien

	120 g	160 g	200 g
<b>Jack`s Creeks Wagyu Filet BMS 9+</b>	CHF 140	CHF 185	CHF 230

.....  
*(Gold Medal. World Steak Challenge 2021 & 2022)*

<b>Jack`s Creeks Wagyu Rib Eye</b>	CHF 140	CHF 185	CHF 230
------------------------------------	---------	---------	---------

.....  
*(World Best Rib Eye, World Steak Challenge 2021 & 2022)*

## Simons (World) Best Wagyu Selection

.....  
**Kobe Filet / Kagoshima A5 Entrecote / Miyazaki A5 Rib Eye / Jack`s Creeks Rib Eye**  
*225 g pro Person, ab 2 Personen inkl. Beilagen*

**CHF 295 pro Person**

## Simons (World) Best Wagyu Selection Premium

.....  
**Kobe Filet / Kagoshima Akune Gold Entrecote / Miyazaki A5 Rib Eye / Jack`s Creeks Rib Eye**  
*225 g pro Person, ab 2 Personen inkl. Beilagen*

**CHF 325 pro Person**

# Simon's Selection

## World Best Steaks

### Akune Gold Wagyu Sirloin, Kagoshima, Japan

Das Akune Gold Wagyu Sirloin Steak wurde am 28. September 2022 bei der 8. Auflage der World Steak Challenge als Weltbestes Steak preisgekrönt. Die Rinder wachsen in der Präfektur Kagoshima im Süden Japans unter optimalen Bedingungen in einer sehr wasserreichen Landschaft auf. Die Aufzucht erfolgt mit saftigem Weidegras, traditionellem Reisstroh und Getreidesorten aus der Region. Die ausgewogene Ernährung und optimale, stressfreie Aufzucht liefern Steakliebhabern die derzeit vermutlich weltweit beste Wagyuqualität. Das Fleisch schmilzt wie Butter auf der Zunge und hat angenehme buttrige, nussige Aromen.

### Jacks Creeks Wagyu Rib Eye BMS 9+

Gewinner der World Steak Challenge 2021 & 2022 als weltbestes Rib Eye Steak. Jack's Creek Farm haben 1991 preisgekrönte original Kobe Rinder ersteinigert und weiter verfeinert. Jack's Creek Wagyu bietet das nahezu identische Geschmackserlebnis wie bei original Kobe-Rindern. Der Fettanteil ist geringer als bei Kobe-Rindern und wurde so der sich wandelnden Nachfrage insbesondere Europäischer Steakliebhaber angepasst. Die DNA ist 98% Kobe-Rind.

### Jacks` s Creek Wagyu Filet BMS 9+

Goldmedallengewinner der World Steak Challenge 2021 und 2022 für Wagyu Filets. Die Beef Marbeling Scale (BMS) umfasst die Stufen 1-9 in den USA und Australien und 1-12 in Japan. In Australien ist BMS 9+ die höchstmögliche Kategorie und sehr, sehr selten. Jack's Creeks Wagyu BMS 9+ Filet und Rib Eye schmelzen wie Butter auf der Zunge. Jack's Creek BMS 9+ Wagyu zusammen mit Akune Gold wird in der Schweiz derzeit nur im Simon's Steakhouse angeboten. Weltweit ist diese Selection vermutlich nur in sehr wenigen Restaurants verfügbar. Möglicherweise ist diese Selection weltweit einzigartig.

## Selection World Best Steaks

**Jack`s Creeks Wagyu Filet / Akune Gold Wagyu Sirloin / Jack`s Creeks Wagyu Rib Eye**  
225 g pro Person, inkl. Beilagen

**CHF 265 pro Person**

Jack`s Creeks Wagyu Filet MS 9+:

**2015 World best Steak:** Winner of the First World Steak Challenge Competition in 2015  
**2016 World best Steak**  
2022 Goldmedal Wagyu Filet

Akune Gold Wagyu Sirloin:

**2022 World best Steak**  
2022 World best Sirloin  
2022 World best Grain Fed

Jack`s Creek Wagyu Rib Eye MS 9+

2022 World best Rib Eye

(World Steak Challenge)



(Winner World Steak Challenge 2022)



(Wagyu Olympics 2022 – 2027)

