

# So schmeckt der teuerste Kebab der Schweiz

Das Kebab-Restaurant Ayverdi's lanciert in der neuen Filiale im Kreis 3 einen Wagyu-Kebab für 91 Franken. 20 Minuten hat ihn vor der Eröffnung getestet.

ein aus i

## Was ist im Kebab für 91 Franken alles drin?

140 Gramm japanisches Wagyu-Filet mit dem höchstmöglichen Marmorierungsgrad A5 wird kurz auf dem Grill angebraten. Anschliessend wird das Fleisch mit Rettich, Chinakohl, Zwiebeln, geröstetem Knoblauch und einer selbstgemachten asiatischen Vinaigrette in einem Brioche-Brot angerichtet.

Fehler gesehen?

Fehler beheben!

## Wie schmeckt der Wagyu-Kebab?

Alle, die schon einmal ein hochwertiges Stück Wagyufleisch probieren konnten, kennen den speziellen Geschmack, der die Geschmacksknospen vor Freude tanzen und Herzen von Fleischliebhabern höherschlagen lässt. So ist es auch beim ersten Biss in den Wagyu-Kebab von Ayverdi's. Foodporn pur.

Die Beilagen und die Vinaigrette harmonieren sehr gut mit dem Fleisch, lassen den Superstar im Brötchen aber klar im Fokus. Auch das Brioche-Brot ist nicht zu dick, und der gewohnt butterige Brioche-Geschmack ist sehr dezent.

## Ist der Kebab die 91 Franken wert?

Ein Kilogramm Wagyu-Filet in dieser Kategorie kostet schon über 1000 Franken. Somit sind 91 Franken für 140 Gramm eigentlich schon mal sehr fair, auch wenn der Preis natürlich im Vergleich zu einem üblichen Kebab sehr hoch ist.

Ob es einem dieser happige Preis wert ist, ist eine individuelle Entscheidung. Will man diesen speziellen Fleischgeschmack einmal erleben und ist bereit, dafür 91 Franken zu zahlen? [Wenn ja, wird man beim Wagyu-Kebab von Ayverdi's sicherlich nicht enttäuscht.](#)



So sieht das neue Ayverdis-Restaurant aus, dass am Freitag an der Badenerstrasse im Kreis 3 eröffnet.

(wed)

## Mehr Themen



### Leiche auf Festival-Gelände entdeckt

In Interlaken fand am Wochenende das Trucker- und Countryfestival statt. Während des Abbaus wurde auf dem Gelände eine Leiche gefunden.

### Stadt wird meterhoch unter Hagel begraben