



SWISS HANDSELECTED BEEF

Feinstes Schweizer Beef aus kleinen Familienbetrieben. Diese Schweizer Höfe überzeugen im Sinne des Tierwohls: mit strengen Vorschriften und unabhängigen Kontrollen, aber auch mit freiwilligen Zusatzprogrammen und soliden Ausbildungen der Hofbetreiber.

Hohrücken 100g | 25
Flat Iron 100g | 19
Chain Steak 100g | 18
Secret Cut 100g | 18

ELOYS MORUCHA BEEF

Unser Morucha Beef ist ein exklusives Produkt, dass von unserem Farmer Eloy in dritter Generation produziert wird. Zusammen mit seinem Vater und seinem Bruder züchtet er 280 Rinder auf 800 Hektaren Grassteppen. Die Tiere leben in einer natürlichen und wilden Umgebung. Sie ernähren sich hauptsächlich von Gras, Kräutern und Eicheln. Die angenehme Konsistenz, die feine Textur und der intensive Rindfleischgeschmack machen das Morucha Beef unwiderstehlich.

Cote de Boeuf 100g | 21

PRIME BLACK ANGUS BEEF

Mehrmals schon waren die Macher von LUMA in Nebraska, Oklahoma und Kansas vor Ort, wo sie mit den ansässigen Farmern seit Jahren ein freundschaftlich-vertrautes Verhältnis pflegen. Das Gütesiegel US Prime/US Choice ihrer kleinen, unabhängigen Fleischproduzenten weist auf eine Selektion hin, die wir mit gutem Gewissen in unserem Sortiment führen. Für Prime Qualität qualifiziert sich nur 1-3% der Rinder. Das Vieh weidet auf idyllischen, weitläufig offenen Grasflächen im Mittleren Westen der USA. Ausserdem weist die Bezeichnung „Non Hormone Treated“ verbindlich darauf hin, dass die Rinder mit keinerlei Hormonen oder prophylaktischen Antibiotika gefüttert werden.

Prime Cuts:

Rib Eye	100g 28
Striploin	100g 28
Tenderloin	100g 38

Special Cuts:

Outside Skirt	100g 32
Bavette	100g 29
Hanging Tender	100g 26
Rump Cap	100g 23

DRY AGED BEEF AND OLD COW

Unser Dry Aged Beef und Old Cow beziehen wir von kleinen Schweizer Familienbetrieben und lagern es danach 4-8 Wochen - je nach Stück - in unseren Dry Agern. Dieser Prozess verleiht dem Fleisch seinen einzigartigen nussigen und herben Geschmack. Die exklusiven Stücke sind absoluten Fleisch-Afficionados vorbehalten. Die Verfügbarkeit hängt von Reifung und Saisonalität ab.

<u>Beef:</u>		<u>Old Cow:</u>	
Entrecote Bone-In	100g 26	Entrecote Bone-In	100g 24
Cote de Boeuf	100g 26	Cote de Boeuf	100g 24
Entrecote	100g 35	Entrecote	100g 33
Filet	100g 38	Filet	100g 36

VICTOR'S CHARRA BEEF

Die Charras, eine Mischung aus Morucha und französischen Charolais Rindern, leben auf Victor Molinos weitläufigen Feldern in Salamanca und ernähren sich von saftigen Eicheln, Gräsern und Kräutern. Anstatt die Ähren zu ernten, überlässt unser Bauer Victor dies dem Zyklus von Mutter Erde; nämlich seinen Tieren höchstpersönlich. Eine Fleischqualität, die durch ihren buttrig-nussigen Geschmack immer ein Highlight ist.

Entrecote 100g | 25

SWISS LUMA BEEF

LUMA verfeinert ausschliesslich die Teilstücke von artgerecht gehaltenen Rindern aus der Schweiz und aus Spanien. Beim LUMA-Verfahren reift das Fleisch unter Einsatz eines natürlichen Edelschimmelpilzes bis zu 56 Tage am Knochen. Die Qualitätsstücke entwickeln dabei ein unverkennbares nussiges Aroma, das zu einem einzigartigen Geschmackserlebnis führt.

Entrecote 100g | 39

Hohrücken 100g | 38

HANDSELECTED SWISS VEAL

Dieses Kalbfleisch ist qualitativ sehr hochwertig. Es besitzt eine zarte Konsistenz und erhält dank ausgewogener Ernährung der Tiere einen rosa bis hellroten Farbton. Das Fleisch besitzt einen weissen und kernigen Fettrand. Die schönsten Stücke werden speziell für uns verlesen.

Kotelet 100g | 23

SWISS LUMA PORK

Ein einzigartiges und gesundes Schweizer Schweinefleisch. Die Edelschweine werden mit natürlichen Produkten und mit grossen Mengen an Leinsamen gefüttert.

Dadurch bilden sich im Schweinefett die für den Menschen wichtigen Omega-3-Fettsäuren. Beim Luma-Verfahren wird das Fleisch unter Einsatz des Edelschimmelpilzes während

35 Tagen am Knochen gereift. Die Fleischstücke bilden dabei ein Aroma aus, das zu einem für Schweinefleisch einzigartigen Geschmackserlebnis führt.

Kotelet 100g | 19

Hals 100g | 15

CARLOS PATA NEGRA „BELLOTA“

1 Hektare Land pro Tier. Das muss man sich mal vorstellen: Nimmt man eine 4-Zimmer-Wohnung in der Schweiz à 100m², dann bewohnt jedes einzelne Iberico-Säuli von Carlos Gonzales 100 solcher 4-Zimmerwohnungen.

Die Schweine wachsen in den Eichelwäldern von Salamanca auf. Im Herbst, wenn die Eicheln von den Bäumen fallen, essen die Schweine rund 6 Kilo Eicheln pro Tag. Dank dieses speziellen Speiseplans in der Wildnis, entwickelt das Fleisch ein delikates, leicht nussiges Aroma, eine ausgeprägte Marmorierung und erreicht damit die höchste Qualitätsstufe „Bellota“.

Kotelet 100g | 24

Hals 100g | 20

NEW ZEALAND LAMB

Unser neuseeländisches Lamm stammt aus zertifizierten und nachhaltigen Betrieben und ist das ganze Jahr in Spitzenqualität erhältlich. Die Tiere leben auf ausgedehnten, saftigen Weiden, eingebettet zwischen Meer und Bergen.

Das Fleisch der Lämmer gilt unter Feinschmeckern als besondere Delikatesse und überzeugt durch eine milde Würze und Zartheit.

Lamm Rack 100g | 19

APPENZELER RIBELMAIS CHICKEN

Unser Ribelmais Chicken stammt von der Rasse Sasso aus Frankreich (Label Rouge). Die Tiere werden in kleinen Herden aufgezogen und haben viel Auslauf im Freien. Die Aufzucht der Tiere dauert doppelt so lange als üblich, was zu einer sensationellen Fleischqualität führt. Die fast ausschliessliche Fütterung von Rheintaler Ribelmais sowie das langsame Wachstum führen zu einer einzigartigen Fleischqualität.

Chicken Breast 100g | 14

Chicken Steak 100g | 9

LUMA SALMON

Dieser Lachs wird nur leicht gesalzen und in Kirschholz geräuchert.
Als Zutaten werden nur Meersalz, ein wenig Zucker und Holzspäne für den Rauch eingesetzt.

Auf Zusatzstoffe, Konservierungsmittel und andere «Zaubereien» wird ganz verzichtet.

Die Fische, die für den Luma Smoked Salmon verwendet werden, stammen aus einem „Friends of the Sea“ (FOS) zertifizierten Betrieb am Loch Kanaird im Nordwesten Schottlands.

Smoked Salmon 100g | 26

WAGYU BEEF

Das Wort Wagyu bedeutet «japanisches Rind» (Wa = japanisch, Gyu = Rind) und zeigt, woher es stammt. Die japanischen Züchter haben über mehrere Generationen ihre Rinder zu reinen Fleischrassen gezüchtet. Was alle Wagyu auszeichnet, ist der kräftige Geschmack und unglaublich zarte Schmelz im Mund. Wir bieten Wagyu aus Australien und Japan an. Jeder Züchter in seinem Land hat seine besondere Art der Zucht und Fütterung entwickelt, und so schmeckt auch jedes Wagyu anders.

Japan:

Wagyu A5+ Tenderloin 100g | 95

Wagyu A5+ Striploin 100g | 85

Australien:

Wagyu Tenderloin 100g | 65

Wagyu Striploin 100g | 55

Wagyu Bavette 100g | 39

GESCHÄTZTER GAST

Qualität und Exklusivität stehen bei uns ganz zuoberst auf der Prioritätenliste.

Beeinflusst durch saisonale Bedingungen unterliegt auch unser Sortiment natürlichen Verfügbarkeits- und Nachhaltigkeits-Richtlinien.

Deshalb kann es vorkommen, dass einer Deiner „Favorites“ nicht bestellbar ist.

Darum: Nur, wenn ein Produkt unsere strengen Kriterien erfüllt, bieten wir es auch dem Gast an.

Wir wünschen Dir eine unvergessliche ButchersTable Experience.

Dein ButchersTable-Team

