



SWISS HANDSELECTED RIB EYE

Feinstes Swiss Royal Beef aus kleinen Familienbetrieben. Die strengen Vorschriften, die unabhängigen Kontrollen, die freiwilligen Zusatzprogramme und das hohe Ausbildungsniveau führen dazu, dass die Landwirtschaft in der Schweiz beim Tierwohl weltweit eine führende Rolle einnimmt. Unser Swiss Royal Beef kommt ausschliesslich aus kleineren Familienbetrieben mit rund 35 Tieren in den Regionen Zürich, Luzern und Bern.

Rib Eye 100g | 19

ELOY'S MORUCHA

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

Cote de Boeuf 100g | 20

TEDD'S PRIME BLACK ANGUS BEEF

Tedd Davis ist einer unserer unabhängigen Farmer der unser 100% Black Angus signature Beef produziert. Die Rinder grasen das ganze Jahr auf den ausgedehnten und offenen Weiden von Nebraska. Die zarte Textur und der feine Geschmack des Fleisches heben sich deutlich vom Fleisch von anderen Produzenten in Europa und Südamerika ab. Tedd befolgt das hervorragende USDA-Programm für „Non Hormone Treated Cattle“.

Prime Cuts:

Rib Eye	100g 25
Entrecote	100g 24
Filet Center Cut	100g 32

Special Cuts:

Outside Skirt	100g 29
Bavette	100g 25
Hanging Tender	100g 24
Rump Cap	100g 19

CARLOS PATA NEGRA „BELLOTA“

Die Schweine wachsen in den Eichelwäldern von Salamanca auf. Im Herbst, wenn die Eicheln von den Bäumen fallen, essen die Schweine ca. 6 Kilo Eicheln pro Tag. Durch diesen speziellen Speiseplan in der Wildnis, entwickelt das Fleisch ein sehr delikates, leicht nussiges Aroma sowie eine ausgeprägte Marmorierung und die höchste Qualitätsstufe „Bellota“. Unser Farmer Jose züchtet 200 Schweine auf 250 Hektaren Wald.

Pata Negra Neck 100g | 18

APPENZELLER 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 Fütterung von hauptsächlich Rheintaler Ribelmais und das langsame Wachstum führt zu einer sensationellen Fleischqualität.

Chicken Breast 100g | 14

SWISS LUMA BEEF

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

Entrecote 100g | 32

Hohrücken 100g | 32

HANDSELECTED SWISS VEAL

Dieses Kalbfleisch ist qualitativ sehr hochwertig. Es besitzt eine super Konsistenz und ist dank ausgewogener Ernährung rosa bis hellrot gefärbt. Das Fleisch hat einen weissen und kernigen Fettrand. Die schönsten Tiere werden speziell für uns verlesen.

Veal Cutlet 100g | 20

SWISS LUMA PORK

Ein einzigartiges und gesundes Schweizer Schweinefleisch. Die verwendeten Edelschweine werden mit natürlichen Produkten und mit grossen Mengen 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 Edelstücke bilden dabei ein Aroma aus, das zu einem für Schweinefleisch einzigartigen Geschmackserlebnis führt.

LUMA Pork Kotelett 100g | 16

LUMA Pork Hals 100g | 13

NEW ZEALAND LAMB

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

Das Fleisch der vier bis acht Monate alten Lämmer ist für Feinschmecker eine besondere Delikatesse und überzeugt durch eine milde Würze und Zartheit.

Lamb Rack 100g | 18

LUMA SALMON

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

Auf Zusatzstoffe, Konservierungsmittel und andere «Zaubereien» wird selbstverständlich 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.

Salmon 100g | 25

