



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.

Finest Swiss beef from small family-run farms. These Swiss farms set the standard when it comes to animal welfare, with strict regulations and independent audits, plus voluntary additional welfare programs and comprehensive training of the farm owners.

Rib Eye 100g | 26
Flat Iron 100g | 19
Chain Steak 100g | 18
Secret Cut 100g | 18

ELOY'S 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.

Our Morucha beef is the work of our farmer Eloy, who is the third generation of his family to offer this exclusive product. Together with his father and brother, he breeds 280 head of cattle on 800 hectares of savanna. The animals live in wild, natural surroundings and live mainly on grass, herbs and acorns. The pleasant consistency, fine texture and intensive taste make Morucha beef absolutely irresistible.

Cote de Boeuf 100g | 22

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.

The creative minds from LUMA have traveled numerous times to Nebraska, Oklahoma and Kansas over the years, during which time they have built up a trusted relationship with the farmers living there. The USDA Prime/USDA Choice seal of quality at these small, independent meat manufacturers indicates products that we can include in our range without a second thought. Only between 1 and 3% of cattle reach prime standard. The cattle grazes on idyllic, open savanna land across the American Midwest. The “Non-Hormone Treated” label also indicates conclusively that the animals have not been fed with any hormones or prophylactic antibiotics.

Prime Cuts:

Rib Eye	100g 29
Striploin	100g 29
Tenderloin	100g 41

Special Cuts:

Outside Skirt	100g 34
Bavette	100g 29
Hanging Tender	100g 27
Rump Cap	100g 23

BISON

Bison hat einen hohen Protein- und Eisengehalt, was für ein einzigartiges kulinarisches Erlebnis sorgt. Unser Bisonfleisch stammt aus der natürlicherweise aus der Prärie von Colorado, Wyoming, Nebraska, Utah, Kansas, Montana sowie North- und South-Dakota. Sie werden halbwild auf weitläufigen Flächen gehalten, wo sie sich, wie in freier Natur, von Gräsern und 180 verschiedenen Kräutern ernähren. Auf diesen Farmen leben die Tiere nach amerikanischem Biostatus und das natürliche Futter sorgt für einen würzigen, leicht süsslichen Fleischgeschmack.

Bison has a high protein and iron content, resulting in a unique culinary experience. Our bison meat comes from the natural habitat of these animals, specifically the prairies of Colorado, Wyoming, Nebraska, Utah, Kansas, Montana, as well as North and South Dakota.

The bison are semi-wild, roaming on expansive landscapes where they naturally graze on grasses and 180 different herbs. On these farms, the animals adhere to American organic standards, and their diet of natural forage contributes to a flavorful, slightly sweetened taste in the meat.

Bison Filet 100g | 41

Bison Entrecote 100g | 32

ORIGINAL WALLISER DRY AGED ERINGER OLD COW

Die Eringer Kühe sind eine der kleinsten Rassen in Europa und bekannt für ihre Flinkheit und ihren Kampfgeist. Auf der Alpage de Mille im Val de Bagnes verbringen die Tiere den Sommer und ernähren sich vom saftigen Gras und den würzigen Bergkräutern.

Nachhaltigkeit, naturnahe Aufzuchtmethoden und der Erhalt der Schweizer Kulturlandschaft hat uns dazu inspiriert, das Fleisch dieser Rasse anzubieten. Wir lassen das Fleisch der Eringer am Knochen reifen und können dadurch „das Maximum aus dem Fleisch rausholen“. Es ist noch nicht so populär und auch nicht unbedingt das zarteste Fleisch, aber geschmacklich ist es eine Wucht. Wenn man es einmal probiert, wird man begeistert sein.

The Eringer cows are one of the smallest breeds in Europe, known for their agility and fighting spirit. On the Alpage de Mille in Val de Bagnes, these animals spend the summer, nourishing themselves with lush grass and aromatic mountain herbs.

Sustainability, nature-oriented breeding methods, and the preservation of the Swiss cultural landscape have inspired us to offer the meat of this breed. We age the Eringer meat on the bone, allowing us to "get the maximum potential out of the meat." It may not be as popular or necessarily the most tender meat, but in terms of taste, it's phenomenal. Once you try it, you'll be delighted.

<u>Beef:</u>		<u>Old Cow:</u>	
Entrecote Bone-In	100g 26	Entrecote Bone-In	100g 25
Cote de Boeuf	100g 26	Cote de Boeuf	100g 25
Entrecote / Striploin	100g 35	Entrecote	100g 34
Filet	100g 38	Filet	100g 38

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.

Charra cattle – a mix of Morucha and French Charolais breeds – live on Victor Molino's expansive fields in Salamanca and feed on juicy acorns, grass and herbs. Instead of harvesting the ears of grain, our farmer Victor lets his cows take care of things naturally. This meat grade is always a highlight thanks to its buttery and nutty taste.

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.

LUMA only uses cuts from free-range cows from across Switzerland and Spain. In the LUMA process, the meat matures on the bone for up to 56 days with the addition of a natural noble mold.

The quality cuts then develop their unmistakable nutty aroma, leading to a taste experience that is absolutely one of a kind.

Entrecote 100g | 39

Rib-Eye 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.

Our veal is of the highest quality. It is wonderfully tender and has a pink to light-red color thanks to the balanced diet of the animals.

The meat has a white, robust fat coating.

The best cuts are reserved specially for us.

Kottelet / Cutlet 100g | 24

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.

For this unique, healthy Swiss pork, the pedigree pigs are fed with natural products and a large amount of linseed.

As a result, Omega-3 fatty acids – which are important for the human body – form in the pork fat. In the LUMA process, the meat matures on the bone for up to 35 days with the addition of a noble mold. The cuts then develop an unmistakable aroma, leading to a taste experience that is absolutely one of a kind.

Kotelett / Cutlet 100g | 20

Hals / Neck 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“.

Imagine having one hectare of land per animal. If you take a four-room apartment in Switzerland measuring 100 square meters, then each of Carlos Gonzales' Iberico pigs lives on land covering 100 of these apartments.

The pigs are reared in the oak forests of Salamanca. When the acorns drop in the fall, each pig eats around 6 kilos per day.

Thanks to this special menu, the meat develops a delicate, slightly nutty aroma and strong marbling, thus allowing it to reach the highest grade – “Bellota”.

Kotelett / Cutlet 100g | 24

Hals / Neck 100g | 21

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.

Our New Zealand lamb is sourced from certified, sustainable farms and is available all year round in the highest quality. The animals live on lush, expansive meadows between the sea and mountains.

The lamb is a delicacy among connoisseurs and impresses thanks to its mild flavor and tenderness.

Lamb Rack 100g | 20

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 fast ausschliessliche Fütterung von Rheintaler Ribelmais sowie das langsame Wachstum führen zu einer einzigartigen Fleischqualität.

Our Ribelmais chicken originates from the French Sasso breed (Label Rouge). The animals are reared in small flocks and have a lot of space outdoors to exercise in. The chickens are bred for twice as long as normal, which leads to a sensational meat quality. In addition to slow growth, this is also thanks to the animals being fed almost exclusively with Rheintaler Ribelmais corn.

Chicken Breast 100g | 14

Chicken Steak 100g | 10

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.

This salmon is lightly salted and smoked in cherry wood. The list of ingredients is small – sea salt, a little sugar and wood chips for smoking. Preservatives, additives and other magic potions are dispensed with entirely. The fish used for LUMA smoked salmon comes from a farm certified by Friends of the Sea (FOS) on Loch Canaird in northwest Scotland.

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.

Wagyu means “Japanese beef” (Wa = Japanese and Gyu = beef) and is an indicator of origin. The cattle has been selectively bred by Japanese farmers for several generations. All Wagyu cuts are characterized by their powerful taste and unbelievable tenderness. We offer Wagyu beef from Australia and Japan. Each breeder has developed an individual program of animal rearing and feeding in their own country, meaning each Wagyu cut has its own unique taste.

Japan:

Wagyu A5+ Tenderloin 100g | 98
Wagyu A5+ Striploin 100g | 85

Australien:

Wagyu Tenderloin 100g | 68
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

DEAR GUEST

Quality and exclusivity are of the highest importance to us. Due to seasonal conditions, our range also has to meet natural availability and sustainability guidelines. As a result, it can occur that your favorites are not available to order at certain times. You can rest assured that we only offer a product to our guests once it has met our strict criteria.

We wish you an unforgettable experience.

From all the team at ButchersTable

