



**CHOOSE YOUR CUTS AT
OUR BUTCHERY**

CHIEF BUTCHER'S CHOICE

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.

Breed: Limousin, Charolais, Simmental, Blonde d' Aquitaine oder Angus
Slaughter age: approx. 18 months
Feeding: Gras, hay and grain
Aging: wet aged, min. 3 weeks

Hohrücken / Rib Eye 100g | 26

Entrecote / Striploin 100g | 26

Flat Iron 100g | 19

Chain Steak 100g | 18

Secret Cut 100g | 18

More information:



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.

Breed: Morucha
Slaughter age: 12 months
Feeding: Gras, hay, herbs and grain
Aging: 3 weeks dry aged

Cote de Boeuf 100g | 22

More information:



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.

Breed: Black Angus
Slaughter age: 26 months
Feeding: Gras, hay and 150 days grain fed
Aging: wet aged, min. 6 weeks

More information:



Prime Cuts:

Rib Eye	100g 29
Striploin	100g 29
Tenderloin	100g 41
LUMA Rib Eye	100g 45
LUMA Striploin	100g 44

Special Cuts:

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



SWISS DRY AGED BEEF AND WALLISER ERINGER OLD COW

Unser Swiss Dry Aged Beef und Walliser Eringer 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.

Our Dry Aged Beef and Old Cow cuts are sourced from small Swiss family-run farms, after which they are left to mature in our dry agers for between 4 to 8 weeks depending on the cut. This process gives the meat its unique nutty, sharp taste. These exclusive cuts are reserved for real meat aficionados. The availability depends on the maturing process and season.

Breed: Walliser Eringer
Slaughter age: 8-10 years
Feeding: Gras, herbs and hay
Aging: 4-8 weeks dry aged in house

More information:



<u>Beef:</u>		<u>Walliser Eringer 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 /Striploin	100g 34
Filet / Tenderloin	100g 38	Filet /Tenderloin	100g 38

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.

Breed: Limousin, Charolais, Simmental, Blonde d'Aquitaine or Black Angus
Slaughter age: 18 months
Feeding: Gras, hay and grain
Aging: 8 weeks dry aged with LUMA special mold

Entrecote /Striploin 100g | 39
Hohrücken / Rib Eye 100g | 38



SWISS HANDSELECTED 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.

Breed: Limousin, Charolais, Simmental, Blonde d' Aquitaine oder Angus (male)
Slaughter age: approx. 5 - 5.5 months
Feeding: milk and little hay
Aging: 3 weeks wet aged

Kotelett / Cutlet 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 35-42 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 35-42 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.

Breed: Edelschwein
Slaughter age: 6 months
Feeding: Gras, grain and linseeds
Aging: 5-6 weeks dry aged with LUMA special mold

Kotelett / Cutlet 100g | 20

Hals / Neck 100g | 15

CARLOS PATA NEGRA „BELLOTA“

1 Hektar 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".

Breed: Pata Negra Bellota
Slaughter age: 2-2.5 years
Feeding: acorns and herbs
Aging: wet aged, min. 3 weeks

More information:



Kotelett / Cutlet 100g | 24

Hals / Neck 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.

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.

Breed: Dorset, Romney, Merino
Slaughter age: 9 months
Feeding: Grass and herb mix from the pastures in free-range farming with almost no supplemental feeding, occasionally also hay in the winter weeks
Aging: wet aged

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 Ribelmals 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 Ribelmals corn.

Breed: Sasso (Label Rouge)
Slaughter age: approx. 2-3 months
Feeding: Ribelmals and gras

More information:



Chicken Breast 100g | 15

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

BISON

Bisonfleisch, eine Delikatesse aus den USA, ist magerer als Rindfleisch und bietet durch seinen hohen Protein- und Eisengehalt ein einzigartiges Geschmackserlebnis. Es wird aus der natürlichen Prärie der Staaten wie Colorado und Wyoming gewonnen und zeichnet sich durch einen würzigen, leicht süßlichen Geschmack aus. Dieses Fleisch stammt von halbwild gehaltenen Tieren, die sich von Gräsern und Kräutern ernähren, was den charakteristischen Geschmack fördert. Dank umfangreicher Naturschutzmaßnahmen konnte der Bisonbestand in den USA von einem historischen Tief von nur 766 Tieren zu über 400.000 heute wieder aufgebaut werden.

Bison meat, a delicacy from the USA, is leaner than beef and offers a unique taste experience due to its high protein and iron content. It is sourced from the natural prairies of states like Colorado and Wyoming and is characterized by a spicy, slightly sweet flavor. This meat comes from semi-wild animals that feed on grasses and herbs, which enhances its distinctive taste. Thanks to extensive conservation efforts, the bison population in the USA has been restored from a historic low of just 766 animals to over 400,000 today.

Breed: Bison
Slaughter age: 24 months
Feeding: Gras and herbs
Aging: wet aged min. 3 weeks

More information:



Filet /Tenderloin 100g | 41

Entrecote / Striploin 100g | 32

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.

Breed: Japanese Black & Red / Australian Wagyu & Black Angus F11

Slaughter age: 36 months / 18 months

Feeding: Gras, hay, herbs, corn and algae and 780 days grain fed / Gras, hay and 420 days grain fed

Aging: wet aged min. 3 weeks / wet aged, min. 6 weeks

Japan:

Wagyu A5+ Tenderloin 100g | 98

Wagyu A5+ Striploin 100g | 85

Australia:

Wagyu Tenderloin 6-7 100g | 68

Jack's Creek Striploin 9+ 100g | 59

Wagyu Bavette 6-7 100g | 39



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

