CHOOSE YOUR CUTS AT OUR BUTCHERY

CHIEF BUTCHER'S CHOICE

SWISS HANDSELECTED BEEF

Le meilleur bœuf suisse provenant de petites exploitations familiales. Ces fermes suisses se distinguent en matière de bien-être animal : grâce à des règles strictes et des contrôles indépendants, mais aussi avec des programmes additionnels volontaires et des formations solides pour les exploitants agricoles.

Races: Limousin, Charolais, Simmental, Blonde d' Aquitaine ou Angus
Âge d'abattage: environ 18 mois
Alimentation: herbe, foin et céréales
Maturation : en milieu humide, minimum 3 semaines

Rib Eye 100g | 26
Entrecote / Striploin | 26
Flat Iron 100g | 19
Chain Steak 100g | 18
Secret Cut 100g | 18
***

More information:

PRIME BLACK ANGUS BEEF

Les esprits créatifs de LUMA ont voyagé à de nombreuses reprises, pendant plusieurs années, dans le Nebraska, l'Oklahoma et le Kansas, où ils ont noué une relation de confiance étroite avec les éleveurs locaux. Nous nous approvisionnons en Prime Black Angus exclusivement auprès de Creekstone Farm – l'un des rares producteurs indépendants aux États-Unis à s'engager sans compromis à la fois pour une qualité d'exception et pour le bien-être animal.
Seuls 1 à 3 % des bovins atteignent le prestigieux standard USDA Prime. Les animaux paissent sur de vastes savanes ouvertes et idylliques du Midwest américain. Le label « Non-Hormone Treated » garantit en outre qu'aucune hormone ni antibiotique prophylactique n'est utilisé.

Le programme Natural Black Angus de Creekstone est certifié Certified Humane®, et l'abattoir a été conçu en collaboration avec la célèbre experte en bien-être animal Dr Temple Grandin. Cela garantit un traitement des animaux aussi respectueux et sans stress que possible, du transport jusqu'à la transformation.

Preise in CHF, inkl. MwSt. | © 2017 by Seven Fires AG

More information:

Races: Black Angus
Âge d'abattage: 26 mois
Alimentation: herbe, foin et 150 jours nourri aux céréales
Maturation : en milieu humide, minimum 6 semaines

Prime Cuts:		**Special Cuts:**	
Rib Eye	**100g | 29**	**Outside Skirt**	**100g | 34**
Striploin	**100g | 29**	**Bavette**	**100g | 29**
Tenderloin	**100g | 41**	**Hanging Tender**	**100g | 27**
LUMA Rib Eye	**100g | 45**	**Rump Cap**	**100g | 23**
LUMA Striploin	**100g | 44**		

***

SWISS WALLISER ERINGER OLD COW

Les vaches Eringer comptent parmi les plus petites races bovines d'Europe et sont réputées pour leur agilité et leur esprit combatif. Sur l'alpage de Mille, dans le Val de Bagnes, les animaux passent l'été à se nourrir d'herbes grasses et de plantes aromatiques de montagne.
La durabilité, des méthodes d'élevage proches de la nature et la préservation du paysage culturel suisse nous ont inspirés à proposer la viande de cette race emblématique. Nous faisons maturer la viande d'Eringer sur l'os, ce qui nous permet d'en tirer le maximum. Elle n'est pas encore très connue et n'est pas forcément la plus tendre, mais sa richesse aromatique est exceptionnelle. Une fois qu'on y a goûté, on est conquis.

More information:

Races: Walliser Eringer
Âge d'abattage: 8 à 12ans
Alimentation: herbe, plantes aromatiques et foin
Maturation : 6 à 8 semaines, maturation à sec sur place

Walliser Eringer Old Cow:	
Entrecote Bone-In	**100g | 25**
Cote de Boeuf	**100g | 25**
Entrecote /Striploin	**100g | 34**
Filet /Tenderloin	**100g | 38**

***

SWISS LUMA BEEF

LUMA affine exclusivement des morceaux sélectionnés provenant de bovins élevés dans le respect du bien-être animal en Suisse. Grâce au procédé LUMA, la viande mûrit sur l'os jusqu'à 56 jours, sous l'action d'un champignon noble naturel.
Au cours de cette maturation, les pièces de qualité développent un arôme subtilement noisetté, donnant naissance à une expérience gustative unique.

Race: Limousin, Charolais, Simmental, Blonde d'Aquitaine ou Black Angus
Âge d'abattage: 18 mois
Alimentation: herbe, foin et céréales
Maturation : 8 semaines, maturation à sec avec le moule spécial LUMA

Entrecote /Striploin 100g | 39

Rib Eye 100g | 38

***

Preise in CHF, inkl. MwSt. | © 2017 by Seven Fires AG

SWISS HANDSELECTED VEAL

Cette viande de veau est de qualité très élevée. Elle présente une texture tendre et, grâce à une alimentation équilibrée des animaux, prend une teinte rose à rouge clair. La viande est dotée d'une couche de gras blanche et ferme. Les morceaux les plus beaux sont soigneusement sélectionnés spécialement pour nous.

Races: Limousin, Charolais, Simmental, Blonde d' Aquitaine ou Angus (mâle)
Âge d'abattage: environ 5 à 5.5 mois
Alimentation: lait et un peu de foin
Maturation : 3 semaines, en milieu humide

Côtelette 100g | 23

***

SWISS LUMA PORK

Une viande de porc suisse unique et saine. Les porcs nobles sont nourris avec des produits naturels et une grande quantité de graines de lin. Cela permet la formation d'acides gras oméga-3 importants pour l'homme dans la graisse du porc. Grâce à la méthode Luma, la viande mûrit pendant 35 jours sur l'os en à la moisissure noble.

Les morceaux de viande développent ainsi un arôme qui conduit à une expérience gustative unique pour la viande de porc.

Race: Porc noble
Âge d'abattage: 6 mois
Alimentation: herbe, céréales et graines de lin
Maturation : 5 à 6 semaines, maturation à sec avec le moule spécial LUMA

Côtelette 100g | 20
Cou 100g | 15

***

PATA NEGRA „BELLOTA"

Un parfait exemple de notre qualité Bellota : Carlos Gonzales élève ses porcs ibériques sur environ 1 hectare de terrain par animal, ce qui correspond à 100 appartements suisses de 4 pièces de 100 m² chacun. Les porcs grandissent dans les forêts de chênes de Salamanque. En automne, lorsque les glands tombent des arbres, les porcs consomment environ 6 à 10 kilos de glands par jour. Grâce à ce régime alimentaire particulier en pleine nature, la viande développe un arôme délicat et légèrement noisetté, une marbrure prononcée et atteint ainsi le plus haut niveau de qualité, la « Bellota

More information:

Race: Iberian porc
Âge d'abattage: 2 à 2.5 ans
Alimentation: glands et plantes aromatiques
Maturation : en milieu humide, minimum 3 semaines

Côtelette 100g | 24
Cou 100g | 20

***

Preise in CHF, inkl. MwSt. | © 2017 by Seven Fires AG

APPENZELLER AGNEAU AUX HERBES

Notre agneau aux herbes provient de la ferme de la famille Hohl, dans l'Appenzell, plus précisément de l'exploitation Falkenhorst à Wald (AR), située à environ 1 000 mètres d'altitude. La famille Hohl y élève quelque 200 agneaux selon une tradition de pâturage respectueuse, avec beaucoup d'espace, de l'air pur et une alimentation fidèle à son nom : en plus du lait maternel et d'herbes fraîches, les agneaux reçoivent un mélange d'herbes spécialement composé à base de graines de fenouil, de fenugrec, de baies de genièvre et de caroube. En hiver, les animaux vivent dans une étable spacieuse et sont nourris avec du foin de montagne et de l'emd provenant exclusivement de leurs propres terres. Cet élevage proche de la nature donne une viande tendre et aromatique, au caractère inimitable – profondément enracinée dans la région d'Appenzell et marquée par le soin, l'expérience et le respect du vivant

Race : mouton alpin suisse, Berrichon français, mouton Texel
Âge à l'abattage : 140–150 jours
Alimentation : herbe, mélange d'herbes appenzelloises, fenugrec, baies de genièvre, caroube
Maturation : wet aged, 3 semaines

Cutlet 100g | 24
T-Bon 100g | 24
***

NEW ZEALAND LAMB

Nos agneaux néo-zélandais proviennent d'exploitations certifiées et durables et sont disponibles toute l'année en qualité premium. Les animaux vivent dans des prairies étendues, nichées entre la mer et les montagnes.

La viande des agneaux est considérée comme une délicatesse particulière par les gourmets, se distinguant par une saveur douce et une tendreté exceptionnelle.

Race: Dorset, Romney, Mérinos
Âge d'abattage : 9 mois
Alimentation: mélange d'herbes et de graminées des pâturages en élevage en plein air, avec très peu de compléments alimentaires, et occasionnellement du foin pendant les semaines d'hiver.
Maturation: en milieu humide

Rack d'agneau 100g | 20
***

SCOTTISCH BEEF

Le Mey Selections Beef provient du nord de l'Écosse, de la région entourant le Castle of Mey. La marque a été fondée à l'initiative de Sa Majesté le roi Charles III, avec pour objectif de soutenir les petites exploitations agricoles et de promouvoir des produits de haute qualité, profondément ancrés dans leur terroir. Les bovins sont élevés dans un paysage préservé, avec beaucoup d'espace et une alimentation naturelle au pâturage. Ces conditions donnent naissance à une viande de bœuf aromatique, authentique et sincère, qui séduit par son origine, sa qualité et le soin apporté à chaque étape.

Race : Fleckvieh/Simmental, Limousin, Charolais, Angus
Âge à l'abattage : 30 à 35 mois
Alimentation : herbe
Maturation : wet aged, minimum 3 semaines

Cote de Boeuf 100g | 22
***

MORUCHA BEEF

Un exemple remarquable de notre bœuf Morucha provient de notre éleveur Eloy, qui élève, avec son frère et son père, en troisième génération, 280 bovins sur 800 hectares de steppes herbeuses. Les animaux vivent dans un environnement naturel et sauvage. Ils se nourrissent principalement d'herbe, d'herbes aromatiques et de foin. La texture agréable, le grain fin et la saveur intense de bœuf rendent le bœuf Morucha irrésistible.

Races: Morucha
Âge d'abattage: 12 mois
Alimentation: herbe, foin, plantes aromatiques et céréales
Maturation : 3 semaines, maturation à sec

More information:

Cote de Boeuf 100g | 22
***

BISON

La viande de bison, une délicatesse en provenance des États-Unis, est plus maigre que le bœuf et offre une expérience gustative unique grâce à sa teneur élevée en protéines et en fer. Issue des vastes prairies naturelles de régions comme le Colorado et le Wyoming, elle se distingue par une saveur épicée, subtilement sucrée.
Cette viande provient d'animaux semi-sauvages, élevés en liberté et nourris d'herbes et de plantes aromatiques, ce qui renforce son goût caractéristique. Grâce à d'importantes mesures de conservation, la population de bisons aux États-Unis a été restaurée, passant d'un creux historique de seulement 766 animaux à plus de 400 000 aujourd'hui.

Race: Bison
Âge d'abattage : 24 mois
Alimentation: herbe et plantes aromatiques
Maturation : en milieu humide, minimum 3 semaines

More information:

Filet /Tenderloin 100g | 41
Entrecote / Striploin 100g | 32
***

Preise in CHF, inkl. MwSt. | © 2017 by Seven Fires AG

SWISS WAGYU VON PETER HUNKELER

Peter Hunkeler élève des bovins Wagyu de race pure dans la vallée de Götzental, à Lucerne, selon une méthode traditionnelle d'élevage allaitant. Les veaux restent auprès de leurs mères, grandissent sans stress et atteignent environ trois ans, soit bien plus longtemps que la moyenne. En été, les animaux pâturent sur les prairies de la ferme ; en hiver, ils vivent dans une étable spacieuse en libre circulation.
L'alimentation est exclusivement composée de fourrages produits sur place : orge, maïs, foin riche en protéines et, occasionnellement, un peu de houblon provenant de la brasserie artisanale de la ferme.
Il nous arrive également de recevoir des vaches Wagyu plus âgées, que nous faisons maturer à sec (dry aged) en interne : un produit rare, considéré comme l'une des expériences de steak les plus impressionnantes au monde.
Grâce à cet élevage proche de la nature, la viande développe une texture fondante et un arôme intense. Le Swiss Wagyu de Bianchi, à son plus haut niveau d'excellence.

Race Wagyu
Âge d'abattage: 36 mois
Alimentation: orge, maïs, foin et parfois un peu de houblon
Maturation: en milieu humide min. 3 semaines

Wagyu:		**Old Cow Dry Aged:**	
Filet	**100g | 78**	**Filet**	**100g | 82**
Hohrücken	**100g | 58**	**Hohrücken**	**100g | 59**
Entrecote	**100g | 58**	**Entrecote**	**100g | 59**

WAGYU BEEF

Notre bœuf Wagyu japonais original et certifié provient principalement des préfectures de Kagoshima et de Miyazaki, avec de plus petites provenances issues de Hokkaido et de Gunma.
Au fil des générations, les éleveurs japonais ont développé des races pures exclusivement dédiées à la production de viande, avec une immense expérience, beaucoup de soin et une patience remarquable.
Ce qui unit tous les Wagyu, c'est leur saveur intense et leur fondant incomparable en bouche. Chaque éleveur suit toutefois sa propre philosophie d'élevage et d'alimentation, ce qui confère à chaque Wagyu une signature gustative légèrement différente

Race : principalement Tajima, parfois Japanese Black & Japanese Red
Âge à l'abattage : 30 à 36 mois
Alimentation : herbe, foin, herbes, maïs, soja et algues, moût de bière et de riz issu de la production de saké et de bière, avec env. 780 jours d'engraissement aux céréales
Maturation : wet aged, minimum 3 semaines

Japon:

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

***

APPENZELLER RIBELMAIS CHICKEN

Notre poulet au maïs Ribel provient exclusivement de Robin Geisser, dans la région d'Appenzell. Les poulets Sasso français sont élevés à Mörschwil, dans le canton d'Appenzell, en très petits troupeaux avec un large accès à l'extérieur. Plus de la moitié de leur alimentation se compose d'un mets délicat : le maïs Ribel.
La période d'élevage est deux fois plus longue que la moyenne, ce qui se traduit par une qualité de viande exceptionnelle. L'alimentation à base de maïs Ribel du Rheintal associée à une croissance lente confère à la viande une texture et une saveur uniques.

More information:

Race: Sasso (Label Rouge)
Âge d'abattage : environ 2 à 3 mois
Alimentation: Ribelmais et herbe

Chicken Breast 100g | 15

Chicken Steak 100g | 10

***

LUMA SALMON

Ce saumon est légèrement salé et fumé au bois de cerisier. Seuls le sel de mer, un peu de sucre et des copeaux de bois pour la fumée sont utilisés comme ingrédients. Aucun additif, conservateur ou autre « tour de magie » n'est ajouté.

Les poissons utilisés pour le Luma Smoked Salmon proviennent d'une exploitation certifiée « Friends of the Sea » (FOS) située au Loch Kanaird, dans le nord-ouest de l'Écosse.

Smoked Salmon 100g | 26

***

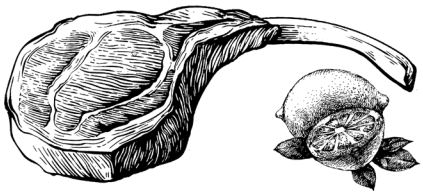
CHER CONVIVE

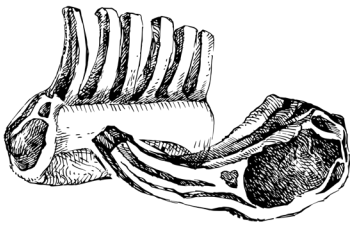
La qualité et l'exclusivité sont nos priorités absolues.
En fonction des conditions saisonnières, notre assortiment est soumis à des directives de disponibilité et de durabilité.

Il peut donc arriver que tu ne puisses pas commander l'un de tes plats favoris.
En effet, nous ne proposons à nos convives que les produits qui répondent à nos critères stricts.

Nous te souhaitons une expérience ButchersTable inoubliable.

L'équipe de ButchersTable





Preise in CHF, inkl. MwSt. | © 2017 by Seven Fires AG