



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. Nur die fleischigsten und marmoriertesten Stücke schaffen es in das „Handselected“ Label von LUMA.

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. Only the meatiest and most marbled cuts qualify for LUMA's "Handselected" label.

Breed: Limousin, Charolais, Simmental, Blonde d' Aquitaine or 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

Farmer Story:



PRIME BLACK ANGUS BEEF

Die kreativen Köpfe von LUMA reisten über Jahre hinweg mehrfach nach Nebraska, Oklahoma und Kansas und haben dort ein enges Vertrauensverhältnis zu den lokalen Farmern aufgebaut. Wir beziehen unser Prime Black Angus exklusiv von Creekstone Farms - einem der wenigen unabhängigen Produzenten in den USA, der sich kompromisslos sowohl für Spitzenqualität als auch für Tierwohl einsetzt. Nur 1 bis 3 % der Rinder erreichen überhaupt den USDA-Prime-Standard. Die Tiere weiden auf offenen, idyllischen Savannenflächen im amerikanischen Midwesten. Das Label „NonHormone Treated“ garantiert zudem, dass keine Hormone oder prophylaktischen Antibiotika eingesetzt werden.

Das Natural Black Angus-Programm von Creekstone ist Certified Humane® und die Schlachthanlage wurde in Zusammenarbeit mit der renommierten Tierschutzexpertin Dr. Temple Grandin entwickelt. Dadurch wird sichergestellt, dass die Tiere vom Transport bis zur Verarbeitung möglichst stressfrei behandelt 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. We source exclusively from Creekstone Farms, one of the few independent producers in the U.S. committed to both premium quality and animal welfare. Only between 1 and 3% of cattle reach prime standard. The cattle grazes on idyllic, open savanna land across the American Midwest. The “NonHormone Treated” label also indicates conclusively that the animals have not been fed with any hormones or prophylactic antibiotics.

Creekstone’s Natural Black Angus program is Certified Humane® and their processing facility was developed in collaboration with renowned animal welfare advocate Dr. Temple Grandin, ensuring that cattle are handled in a low-stress environment from transport through processing.

Breed: Black Angus
 Slaughter age: approx. 18-22 months
 Feeding: Gras, hay and 140 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 WALLISER 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.

Eringer cows are one of the smallest breeds in Europe, known for their agility and fighting spirit. In summer, they graze on lush grass and aromatic alpine herbs on the Alpage de Mille in the Val de Bagnes. Sustainability, natural farming methods, and preserving the Swiss cultural landscape inspired us to offer meat from this unique breed. We dry-age the Eringer beef on the bone to bring out its full potential. While it’s not yet widely known and may not be the most tender meat, the flavor is outstanding. Once you’ve tried it, you’ll be convinced.

Breed: Walliser Eringer
 Slaughter age: 5-12 years
 Feeding: Gras, herbs and hay
 Aging: 6-8 weeks dry aged in house

Farmer Story:



Entrecote m. K. / Bone-in Strip. 100g | 25
Cote de Boeuf 100g | 25
Entrecote / Striploin 100g | 34
Filet / Tenderloin 100g | 38

SWISS LUMA BEEF

LUMA verfeinert ausschliesslich die Teilstücke von artgerecht gehaltenen Rindern aus der Schweiz. 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. 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: approx. 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

MORUCHA BEEF

Ein herausragendes Beispiel für unser Morucha Beef stammt von unserem Farmer Eloy, der in dritter Generation zusammen mit seinem Bruder und Vater 280 Rinder auf 800 Hektaren Grassteppen züchtet. Die Tiere leben in einer natürlichen und wilden Umgebung. Sie ernähren sich hauptsächlich von Gras, Kräutern und Heu. Die angenehme Konsistenz, die feine Textur und der intensive Rindfleischgeschmack machen das Morucha Beef unwiderstehlich.

A prime example of our Morucha beef comes from our farmer Eloy, who, together with his brother and father, raises 280 cattle on 800 hectares of open grasslands. Now in the third generation, their animals live in a natural, wild environment and feed mainly on grass, herbs, and hay. The tender texture, fine marbling, and deep beefy flavor make this Morucha beef truly irresistible.

Breed: Morucha

Slaughter age: approx. 14-15 months

Feeding: Gras, hay, herbs and grain

Aging: 3 weeks dry aged

Cote de Boeuf 100g | 22

Farmer Story:



GALICIAN OX

Echte alte Ochsen aus Galizien in Spanien, sind eine absolute Seltenheit - nur wenige Tiere pro Jahr erfüllen die strengen Anforderungen. Durch ihr hohes Alter (6–10 Jahre), natürliche Aufzucht mit Gras, Heu, Eicheln und Getreide sowie langsames Wachstum entwickelt das Fleisch ein einzigartiges, intensives Aroma. Es ist feinfasrig, stark marmoriert und reift 9 Wochen im Dry Ager - ein echtes Stück Handwerkskunst.

Authentic old oxen from Galicia in Spain are an absolute rarity - only very few animals per year meet the strict criteria. Thanks to their advanced age (6–10 years), natural rearing on grass, hay, acorns, and grains, and slow growth, the meat develops a unique, intense flavour. It is fine-fibred, heavily marbled, and dry-aged for 9 weeks - a true piece of craftsmanship.

Breed: Various breeds, mostly Morucha or Rubia Gallega
Slaughter age: approx. 6-10 years
Feeding: Gras, hay, acorns and grain
Aging: dry aged, 9 weeks

Cote de Boeuf or Bone-in Striploin 100g | 29

IRISH BEEF VON DER FAMILY DOYLE

Unser Irish beef beziehen wir über unseren Partner LUMA von der Familie Doyle in Irland - Rindfleischproduzenten seit Generationen. Die Doyles führen ihren Hof mit Leidenschaft, höchsten Standards in Tierwohl und nachhaltiger Weidehaltung. Das Ergebnis: zartes, aromatisches Rindfleisch mit ehrlichem Charakter. Irisches Rindfleisch ist bekannt für seinen kräftigen Geschmack und seine natürliche Qualität - dank des milden Klimas, der saftigen Weiden und traditioneller Landwirtschaft. Die Rinder weiden frei und ernähren sich von Gras und Kräutern, was dem Fleisch seinen tiefen, ausgewogenen Geschmack verleiht.

We source our Irish beef through our partner LUMA from the Doyle family in Ireland - beef producers for generations. The Doyles run their farm with passion, the highest standards of animal welfare, and sustainable pasture management. The result: tender, flavorful beef with honest character.

Irish beef is known for its robust flavor and natural quality - thanks to the mild climate, lush pastures and traditional farming. The cattle graze freely and feed on grass and herbs, which gives the meat its deep, balanced taste.

Breed: mainly Black Angus, few Hereford
Slaughter Age: 24-36 months
Feeding: Gras and herbs
Aging: wet aged, 5 weeks

Tomahawk 100g | 19

BISON

Unser Bisonfleisch stammt aus Nordamerika und Kanada. Die Tiere wachsen frei auf den weiten Prärien auf - 9 bis 12 Monate in Freilandhaltung, danach mit Getreide gefüttert, selbstverständlich ohne Hormone. Das Fleisch ist besonders mager, tiefrot und reich an Eisen, mit einem feinen, mineralischen Geschmack. 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.

The animals roam freely on the wide prairies for 9 to 12 months before being grain-finished—of course, without any hormones. The meat is particularly lean, deep red, and rich in iron, with a fine, mineral flavour.
Thanks to extensive conservation efforts, the bison population in the USA has recovered from a historic low of just 766 animals to over 400,000 today.

Breed: Bison
Slaughter age: approx. 18-24 months
Feeding: 9 months freerange gras and herbs and grain-fed
Aging: wet aged, min. 3 weeks

More information:



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

SWISS WAGYU VON PETER HUNKELER

Peter Hunkeler züchtet im Götzenthal in Luzern, reinrassige Wagyu-Rinder in traditioneller Mutterkuhhaltung. Die Kälber bleiben bei ihren Müttern, wachsen stressfrei auf und werden rund drei Jahre alt, deutlich länger als üblich. Die Tiere grasen im Sommer auf hofeigenen Weiden, im Winter leben sie im grosszügigen Freilaufstall. Gefüttert wird ausschliesslich mit eigens produziertem Futter: Gerste, Mais und eiweisreichem Heu und manchmal auch ein bisschen Hopfen von der hauseigenen Bierbrauerei.

Gelegentlich erhalten wir auch alte Wagyu-Kühe, die wir bei uns inhouse dry agen - ein rares Produkt, das zu den eindrucksvollsten Steak-Erlebnissen weltweit zählt. Dank dieser naturnahen Haltung entwickelt das Fleisch seine butterzarte Textur und sein intensives Aroma, Swiss Wagyu von Bianchi auf höchstem Niveau.

Peter Hunkeler raises purebred Wagyu cattle in the Götzenthal valley in Lucerne, using traditional mother-cow husbandry. The calves stay with their mothers, grow up stress-free and reach around three years of age, significantly longer than usual. In summer, the animals graze on the farm's own pastures; in winter, they live in a spacious free-range barn. Their feed consists exclusively of homegrown ingredients: barley, corn, protein-rich hay, and occasionally a bit of hops from the farm's own brewery. From time to time, we also receive older Wagyu cows, which we dry age in-house. A rare product and arguably one of the finest steak experiences in the world.

Thanks to this natural approach, the meat develops its signature buttery texture and deep, intense flavor, Swiss Wagyu from Bianchi at its finest.

Breed: Wagyu
Slaughter Age: Wagyu 36-48 months, Wagyu Old cows 6-20 years
Feeding: Gras, corn, hay, corn and occasionally a bit of hops
Aging: Wagyu wet aged min. 3 weeks, Old cow dry aged in-house 5-8 weeks

Wagyu:

Filet / Tenderloin 100g | 78
Hohrücken / Rib Eye 100g | 58
Entrecote / Striploin 100g | 58

Wagyu Old Cow Dry Aged:

Filet / Tenderloin 100g | 82
Hohrücken / Rib Eye 100g | 59
Entrecote / Striploin 100g | 59

LUMA WAGYU BEEF

Für dieses aussergewöhnliche Ribeye arbeitet LUMA exklusiv mit Fleisch von Snake River Farms - den Pionieren des American Wagyu Beef. Bereits in den 1980er-Jahren begann Snake River Farms mit reinrassigen Wagyu-Rindern aus renommierten japanischen Blutlinien ihre Zucht zu optimieren. Durch jahrzehntelange, gezielte Zucht und striktes Herdenmanagement entstand ein Wagyu-Programm, das seinesgleichen sucht. Das Fleisch besticht durch aussergewöhnliche Marmorierung, buttrige Textur und einem einzigartig komplexen Aroma.

Bei LUMA wird dieses US Wagyu Ribeye 9+ zusätzlich streng selektioniert und nach dem einzigartigen Reifeverfahren von LUMA perfektioniert.

For this exceptional ribeye, LUMA works exclusively with beef from Snake River Farms – the pioneers of American Wagyu beef. As early as the 1980s, Snake River Farms began refining their breeding with purebred Wagyu cattle from renowned Japanese bloodlines. Through decades of selective breeding and strict herd management, they have developed a Wagyu program that is second to none. The beef stands out with exceptional marbling, buttery texture, and a uniquely complex aroma.

At LUMA, this US Wagyu Ribeye 9+ is additionally hand-selected and perfected through LUMA's unique aging process.

Breed: Crossbreed Black Angus & Japanese Wagyu
Slaughter Age: approx. 24-28 months
Feeding: Gras, hay and 150 days grain-fed
Aging: wet aged, min. 6 weeks and 4 weeks with LUMA mold

LUMA US Wagyu Rib Eye 9+ 100g | 64

JAPANESE WAGYU BEEF

Unser originales und zertifiziertes japanisches Wagyu Beef stammt hauptsächlich aus der Präfektur Kagoshima und Miyazaki, kleinere Anteile kommen aus Hokkaido und Gunma. Die japanischen Züchter haben über Generationen reine Fleischrassen entwickelt - mit viel Erfahrung, Sorgfalt und Geduld. Was alle Wagyu vereint, ist ihr kräftiger Geschmack und der unvergleichlich zarte Schmelz im Mund. Jeder Züchter verfolgt dabei seine eigene Philosophie in Zucht und Fütterung und so schmeckt auch jedes Wagyu ein wenig anders.

Our original, certified Japanese Wagyu beef comes primarily from Kagoshima and Miyazaki Prefecture, with smaller portions sourced from Hokkaido and Gunma. Over generations, Japanese breeders have developed pure beef genetics with great care, experience, and patience. What all Wagyu have in common is their rich flavor and incredibly tender, melt-in-your-mouth texture. Each breeder follows their own philosophy when it comes to raising and feeding the cattle - which is why every Wagyu has its own distinct character.

Breed: Tajima (Japanese Black)
Slaughter age: 30-36 months
Feeding: Gras, hay, herbs, corn, soy and algae, rice mash from sake and beer production and around 780 days grain fed
Aging: wet aged, min. 3 weeks

Wagyu A5+ Filet / Tenderloin 100g | 98

Wagyu A5+ Entrecote / Striploin 100g | 85

SWISS LUMA PORK

Unser Schweinefleisch stammt aus dem „Schweine Plus“ Gesundheitsprogramm von SUISAG, das Tierwohl, Fleischqualität und Nachhaltigkeit in den Mittelpunkt stellt.

Die Edelschweine erhalten Futter aus Schweizer Getreidemühlen, ergänzt mit ausgewählten Nebenprodukten aus der Lebensmittelindustrie – eine sinnvolle Nutzung von Ressourcen zur Vermeidung von Food Waste.

Im Luma-Verfahren reift das Fleisch 35 bis 42 Tage am Knochen, veredelt durch einen speziellen Edelschimmelpilz. So entsteht ein unverwechselbares Aroma und ein Geschmackserlebnis, das bei Schweinefleisch seinesgleichen sucht.

Our pork comes from the SUISAG “Schweine Plus” health program, which prioritizes animal welfare, meat quality, and sustainability.

The pigs are fed Swiss grain-based feed, supplemented with carefully selected by-products from the food industry—a smart and sustainable use of otherwise wasted resources.

Using the Luma aging method, the meat is dry-aged on the bone for 35 to 42 days with the help of a noble mold. This process creates a unique aroma and an exceptional flavor rarely found in pork.

Breed: Swiss Edelschwein

Slaughter age: 6 months

Feeding: Swiss grain mills and by-products from food industry to reduce food waste

Aging: 5-6 weeks dry aged with LUMA special mold

Kotelett / Cutlet 100g | 20

Hals / Neck 100g | 15

PATA NEGRA „BELLOTA“

Ein Paradebeispiel für unsere Bellota-Qualität: Farmer Carlos Gonzales hält seine Iberico-Schweine auf rund 1 Hektar Land pro Tier, das entspricht 100 Schweizer 4-Zimmer-Wohnungen à 100 m². Die Schweine wachsen in den Eichelwäldern von Salamanca auf. Im Herbst, wenn die Eicheln von den Bäumen fallen, essen die Schweine rund 8-10 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“.

A standout example of our Bellota quality: Carlos Gonzales raises his Iberico pigs with about 1 hectare of land per animal, that's the equivalent of 100 Swiss four-room apartments of 100 m² each. The pigs roam freely through the oak forests of Salamanca. In autumn, when the acorns fall, they feast on up to 8-10 kilos of them per day. This unique, wild diet gives the meat its delicate, slightly nutty aroma, rich marbling, and the highest quality grade: “Bellota.”

Breed: Iberian Pigs Bellota

Slaughter age: approx. 16-20 months

Feeding: acorns and herbs

Aging: wet aged, 2 weeks

Farmer Story:



Kotelett / Cutlet 100g | 24

Hals / Neck 100g | 20

SWISS APPENZELLER KRÄUTERLAMB

Unser Kräuterlamm stammt vom Hof der Familie Hohl im Appenzellerland - genauer gesagt vom Betrieb Falkenhorst in Wald AR, gelegen auf rund 1'000 Metern über Meer. Dort züchtet die Familie Hohl rund 200 Lämmer in traditioneller Weidehaltung mit viel Auslauf, frischer Luft und einem Futter, das seinem Namen gerecht wird: Neben Muttermilch und saftigen Gräsern fressen die Lämmer eine speziell abgestimmte Kräutermischung mit Fenchelsamen, Bockshornklee, Wacholderbeeren und Johannisbrot. Im Winter leben die Tiere im grosszügigen Stall und erhalten Bergheu sowie Emd vom eigenen Land. Diese naturnahe Aufzucht sorgt für zartes, aromatisches Fleisch mit unverkennbarem Charakter - tief verwurzelt in der Region Appenzell und geprägt von Sorgfalt, Erfahrung und Haltung.

Our herb-fed lamb comes from the Hohl family farm in Wald AR, nestled in the Appenzell region at around 1,000 metres above sea level. On their Falkenhorst farm, the Hohl family raises around 200 lambs in traditional pasture-based systems, with plenty of space, fresh mountain air and a diet that lives up to the name: in addition to mother's milk and alpine grasses, the lambs are fed a carefully selected herb blend including fennel seeds, fenugreek, juniper berries, and carob. During winter, the animals are housed in spacious barns and fed hay and dried forage from the farm's own land. This natural approach to rearing results in tender, aromatic meat with a distinct character - deeply rooted in the Appenzell region and shaped by care, tradition, and respect for the animal.

Breed: Swiss Alpine sheep, French Berrichon, Texel sheep

Slaughter: approx. 4-5 months

Feeding: Gras, Appenzeller herbmixture, fenugreek, juniper berries, carob

Aging: wet aged, 2 weeks

Kotelett / Cutlet 100g | 24

T-Bone 100g | 24

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, 2 weeks

Lamb Rack 100g | 20

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.

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

This veal is of exceptionally high quality. It has a tender texture and, thanks to the animals' balanced diet, develops a pink to light red color. The meat features a white, firm fat cap.

These Swiss farms stand out for their commitment to animal welfare: strict regulations, independent inspections, as well as voluntary quality programs and solid training for farm operators.

Breed: Limousin, Charolais, Simmental, Blonde d' Aquitaine or Angus (male)

Slaughter age: approx. 6-8 months

Feeding: milk, gras and roughage

Aging: wet aged, 3-4 weeks

Kotelett / Cutlet 100g | 23

APPENZELER RIBELMAIS CHICKEN

Unser Ribelmais Chicken beziehen wir ausschliesslich von Robin Geisser aus dem Appenzell. Die französischen Sasso-Hühner werden im appenzellischen Mörschwil nicht nur in ganz kleinen Herden gehalten und mit viel Auslauf im Freien, sondern über die Hälfte mit delikater Nahrung, dem Ribelmais, verköstigt. Die Aufzucht der Tiere dauert doppelt so lange als üblich, was zu einer sensationellen Fleischqualität führt. Die Fütterung von Rheintaler Ribelmais sowie das langsame Wachstum führen zu einer einzigartigen Fleischqualität.

Our Ribelmais chicken comes exclusively from Robin Geisser in Appenzell. These French Sasso chickens are raised in Mörschwil, Appenzell, in very small flocks with plenty of outdoor space. More than half of their feed consists of delicate Ribelmais (traditional Rhine Valley corn). The rearing process takes twice as long as usual, resulting in exceptional meat quality. The combination of Rheintal Ribelmais and slow growth produces a uniquely flavorful and tender chicken.

Breed: Sasso (Label Rouge)

Slaughter age: approx. 2-3 months

Feeding: Ribelmais and gras

Chicken Steak 100g | 10

Farmer Story:



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.

100g | 26

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

