



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.

Races: Black Angus
Âge d'abattage: 18-22 mois
Alimentation: herbe, foin et 140 jours nourri aux céréales
Maturation : en milieu humide, minimum 6 semaines

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

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 mûrir 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.

Races: Walliser Eringer
Âge d'abattage: 5 à 12ans
Alimentation: herbe, plantes aromatiques et foin
Maturation : 6 à 8 semaines, maturation à sec sur place

More information:



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

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: 14-15 mois

Alimentation: herbe, foin, plantes aromatiques et céréales

Maturation : 3 semaines, maturation à sec

Cote de Boeuf 100g | 22

More information:



GALICIAN OX

Les véritables bœufs âgés de Galice, en Espagne, sont une rareté absolue – seuls quelques animaux par an répondent aux exigences strictes. Grâce à leur âge avancé (6 à 10 ans), à un élevage naturel à base d'herbe, de foin, de glands et de céréales, ainsi qu'à une croissance lente, la viande développe un arôme unique et intense. Elle est à fibres fines, fortement persillée et affinée pendant 9 semaines en dry aging – une véritable pièce d'artisanat.

Race : différentes races, principalement Morucha ou Rubia Gallega

Âge à l'abattage : env. 6 à 10 ans

Alimentation : herbe, foin, glands et céréales

Maturation : dry aged, 9 semaines

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

IRISH BEEF VON DER FAMILY DOYLE

Nous nous approvisionnons en bœuf irlandais auprès de notre partenaire LUMA, issu de la famille Doyle en Irlande – producteurs de bœuf depuis plusieurs générations. Les Doyle gèrent leur ferme avec passion, en respectant les normes les plus élevées en matière de bien-être animal et d'élevage durable en pâturage. Le résultat : une viande de bœuf tendre, aromatique et au caractère authentique.

Le bœuf irlandais est réputé pour sa saveur intense et sa qualité naturelle – grâce au climat doux, aux pâturages verdoyants et à une agriculture traditionnelle. Les bovins pâturent librement et se nourrissent d'herbes et de plantes sauvages, ce qui confère à la viande un goût profond et équilibré.

Race : principalement Black Angus, quelques Hereford

Âge à l'abattage : 24 à 36 mois

Alimentation : herbe et plantes aromatiques

Maturation : wet aged, 5 semaines

Tomahawk 100g | 19

BISON

Notre viande de bison provient d'Amérique du Nord et du Canada. Les animaux grandissent en liberté dans les vastes prairies – 9 à 12 mois en élevage extensif, puis nourris aux céréales, bien entendu sans hormones. La viande est particulièrement maigre, d'un rouge profond et riche en fer, avec une saveur fine et minérale. Grâce à d'importantes mesures de protection de la nature, la population de bisons aux États-Unis a pu être reconstituée, passant d'un minimum historique de seulement 766 animaux à plus de 400 000 aujourd'hui.

Race: Bison
Âge d'abattage : 18-24 mois
Alimentation: herbe et plantes aromatiques
Maturation : en milieu humide, minimum 3 semaines

More information:



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

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.

Âge à l'abattage : Wagyu 36 à 48 mois, vieilles vaches Wagyu 6 à 20 ans

Alimentation : herbe, maïs, foin, céréales et occasionnellement un peu de houblon

Maturation : Wagyu wet aged min. 3 semaines, vieilles vaches dry aged en interne 5 à 8 semaines

Wagyu:

Filet	100g 78
Hohrücken	100g 58
Entrecote	100g 58

Old Cow Dry Aged:

Filet	100g 82
Hohrücken	100g 59
Entrecote	100g 59

LUMA WAGYU BEEF

Pour ce ribeye d'exception, LUMA travaille exclusivement avec la viande de Snake River Farms – les pionniers du bœuf Wagyu américain. Dès les années 1980, Snake River Farms a commencé à optimiser son élevage avec des bovins Wagyu de race pure issus de prestigieuses lignées japonaises. Grâce à des décennies de sélection ciblée et à une gestion rigoureuse des troupeaux, ils ont développé un programme Wagyu sans équivalent.

La viande se distingue par une marbrure exceptionnelle, une texture fondante et un arôme unique d'une grande complexité.

Chez LUMA, ce ribeye Wagyu américain 9+ est en outre soumis à une sélection très stricte et perfectionné selon le procédé de maturation unique de LUMA.

Race : croisement Black Angus & Wagyu japonais

Âge à l'abattage : env. 24 à 28 mois

Alimentation : herbe, foin et 150 jours d'engraissement aux céréales

Maturation : wet aged min. 6 semaines, dont 4 semaines avec la moisissure LUMA

LUMA US Wagyu Rib Eye 9+ 100g | 64

JAPANESE 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 : Tajima (Japanese Black)

Âge à l'abattage : 30 à 36 mois

Alimentation : herbe, foin, herbes, maïs, soja et algues, 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+ Filet / Tenderloin 100g | 98

Wagyu A5+ Entrecote / Striploin 100g | 85

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 8 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

Race: Iberian porc Bellota
Âge d'abattage: 16-20 mois
Alimentation: glands et herbes
Maturation : en milieu humide, minimum 2 semaines

More information:



Côtelette 100g | 24

Hals / Neck 100g | 20

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 : 4-5 mois
Alimentation : Herbe, mélange d'herbes Appenzeller, fenugrec, baies de genièvre,
caroube
Maturation : wet aged, 2 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, 2 semaines

Rack d'agneau 100g | 20

SWISS HANDSELECTED VEAL

Cette viande de veau est de très haute qualité. Elle possède une texture tendre et, grâce à l'alimentation équilibrée des animaux, présente une couleur allant du rose au rouge clair.

La viande est entourée d'une couche de graisse blanche et ferme.

Ces exploitations suisses se distinguent par leur engagement envers le bien-être animal : elles respectent des règlements stricts et des contrôles indépendants, tout en proposant des programmes supplémentaires volontaires et une formation solide pour les exploitants.

Races: Limousin, Charolais, Simmental, Blonde d'Aquitaine ou Angus (mâle)
Âge d'abattage: environ 6 à 8 mois
Alimentation: lait, herbe et fourrage
Maturation: 3-4 semaines, en milieu humide

Côtelette 100g | 23

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.

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

More information:



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

