

Meat Specials – jeweils freitagabends



Einzelgenuss

Schweizer Lamm Entrecote 180gr _____	52.00
Black Angus Rinds Secret Cut 200 gr _____	48.00
Swiss Black Angus "Old Cow" Entrecote 250 gr _____	59.00
Bauernkotelett vom Schwyzer Kräutersäuli 300 gr _____	38.00

Für 2 Personen

Bio Ranch Lattbach Black Angus Tomahawk ca. 1kg _____	75.00 p.P
Swiss Wagyu Grill Cut 300 gr _____	60.00 p.P
Moutatahler Rehrücken* 500gr _____	63.00 p.P

Alle unsere Meat Specials werden mit Pommes frites, Schwarzwurzeln, Honig Cipolotti, Cafe de Paris Butter und Fleur de Sel serviert.

* mit Wildbeilagen serviert

Alternativen: Rösti, Bratkartoffeln, Safranrisotto, Herbstgemüse, Blattspinat, gemischter Salat, Rotweinjus

Meat Specials – jeweils freitagabends

Bio Ranch Lattbach Black Angus:

Die Bio Ranch hat ihre Tätigkeit im Biolandbau im Jahr 1993 aufgenommen und ist seitdem im stetigen Wandel. Durch einen reinen Bio-Betrieb wird auf das Wohl der Tiere, die Umwelt und den Menschen Rücksicht genommen und ein höchstes Mass an Qualität und Nachhaltigkeit garantiert.

Bio-Landbau und Mutterkuhhaltung. Freilaufstall und Weiden auf der Alp von Mai bis September.

Schwyzter Kräuterschwein

Nur ausgewählte Schweizer Bauern, welche die hohen Anforderungen bezüglich Tierhaltung, Fütterung und Zucht erfüllen, dürfen Kräuterfleisch produzieren. Die Tiere erhalten zusammen mit dem qualitativ hochstehenden und natürlichen Futter eine spezielle Kräutermischung. Das Rezept ist streng geheim.

Swiss Wagyu:

Das Wagyu-Rind ist eine Rinderrasse, welche ursprünglich aus Japan stammt. Es erhält bis zur Schlachtreife auf dem Hof mindestens doppelt so viel Zeit (ca. 1'100 Tage) wie ein herkömmliches Rind in einer anderen Aufzucht. Dies auch, damit das gesunde Fett im Fleisch eingelagert werden kann. Diese Einlagerung erfolgt ab ca. 2.5 Jahren.

Unter allen Rinderrassen haben Wagyu den höchsten Fettanteil im Fleisch. Anders als bei bekannten Rinderrassen ist das Fett im Fleisch der Wagyu-Rinder nicht punktuell, sondern gleichmässig in sehr feiner Marmorierung im Muskelfleisch verteilt. Wagyu-Fleisch hat im Vergleich zu anderen Rinderrassen einen extrem hohen Anteil an ungesättigten Fettsäuren. Fett gilt als Geschmacksträger Nummer eins – beim Braten schmilzt es und gibt den Geschmack an das Fleisch ab. Durch die feine Marmorierung des Muskelfleisches wird es zum zartesten Fleisch überhaupt – und so zu einem unvergesslichen Gaumenerlebnis. Die Mutterkuhherde lebt von Frühling bis Herbst vorwiegend auf der Weide.

Meat Specials – jeweils freitagabends

Luma Swiss Black Angus

Die LUMA-Selektion von Swiss Black Angus bedeutet Fleischqualität und Tierwohl auf allerhöchstem Niveau. Zertifiziert durch IP-SUISSE, steht es für Mutterkuhhaltung, Biodiversität und ein nachhaltig produziertes Schweizer Rindfleisch. Das weltweit bekannte Black Angus Rind ist für seine feine Faser, zartestes Fleisch und ausgeprägte Marmorierung unter Fleischliebhabern besonders geschätzt.

Die erlesenen Swiss Black Angus Stücke werden in den klimatisierten Reiferäumen von LUMA zur Perfektion gereift, damit ein maximales Erlebnis aus unserer Heimat genossen werden kann.

Die Rinder werden von Schweizer Bauern mit viel Engagement, Liebe, Sorgfalt und Leidenschaft im Zuge des „Swiss Black Angus“-Programms aufgezogen. Die erlesenen Tiere zeichnen sich durch ein Höchstmass an Marmorierung und Vollfleischigkeit aus und finden so den Weg zu LUMA, wo sie zur Perfektion gereift werden. Die resultierenden Stücke überzeugen mit einer

feinfaserigen Muskelstruktur und einer überraschenden Zartheit. Für diese Eigenschaften steht die Rasse Black Angus.

IP-SUISSE setzt auf Mutterkuhhaltung, wobei die Kälber für die ersten 10 Monate von ihren Müttern gesäugt werden und nahrhafte Muttermilch erhalten. Die gesamte Lebenszeit verbringen die Tiere auf der Weide oder in Freiluftställen, wo sie behutsam, natürlich und ohne Eile aufwachsen können.

Moutatahler Rehrücken

Sämtliches Wild ist aus regionaler Jagd. Vielen Dank unseren jagenden Partnern. Wir sind stolz darauf, mit 100% heimischem Fleisch arbeiten zu dürfen. Daher auch das Motto: «es hät, solang's hät»

Der Rehrücken das wohl beliebteste Stück während der Wildsaison, besonders zart, kurzfasrig und saftig. Das Fleisch vom Reh ist besonders fettarm. Es enthält viele B-Vitamine, Mineralstoffe und Spurenelemente. Der hohe Anteil an hochwertigem Eiweiß kann bestens in körpereigenes Eiweiß umgewandelt werden.