

Meat Specials – jeweils freitagabends

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

Alternativen: Tagliatelle, Bratkartoffeln, Safranrisotto, Mischgemüse, Blattspinat, gemischter Salat, Rotweinjus

Einzelgenuss

| | |
|--|---------------|
| Rindstatar vom Eringer Rindsfilet 70 gr / 140 gr | 25.00 / 42.00 |
| Walliser Eringer Rindsfilet 180 gr | 62.00 |
| Black Angus Rindssecreto 200 gr | 48.00 |
| Swiss Black Angus "Old Cow" Entrecôte 250 gr | 59.00 |
| Bauernkotelett vom Schwyzer Kräutersäuli 300 gr | 38.00 |

Für 2 Personen

| | |
|---|-----------|
| Bio Ranch Lattbach Black Angus Tomahawk | 75.00 p.P |
| Luzerner Wagyu Flat Iron Steak 300 gr | 60.00 p.P |
| Walliser Eringer Rindsfilet 400 gr | 65.00 p.P |
| Black Angus Rindssecreto 400 gr | 48.00 p.P |

Facts

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.

Luzerner 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 Wagyus 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.

Walliser Eringer Rinder:

Die widerstandsfähigen Schweizer Rinder sind eine perfekte Fleischviehrasse. Durch das saftige Gras und die würzigen Bergkräuter auf den Wiesen der steilen Hänge, wird das Fleisch der Kühe besonders geschmackvoll. Sie bieten eine ausgewogene Fettstruktur im Fleisch. Sicherlich nicht das zarteste Fleisch, aber wer auf Schweizer Kuh steht, ist mit diesem Fleisch glücklich.

Gerade, wenn im Herbst die gut genährten älteren weiblichen Tiere (Kühe) von den Weiden ins Tal kommen, geben sie bestes Fleisch mit guter Marmorierung. Das Fett der Kühe ist eher gelblich und sehr gehaltvoll. Vom Geschmack her hat es einen aromatisch-süsslichen Charakter, andererseits aber auch mineralisch-krautige Noten.

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 Freilaufställen, wo sie behutsam, natürlich und ohne Eile aufwachsen können.

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.