

# MEAT BOUTIQUE

DÖRF'S ES BITZLI MEH SI? Bestes Fleisch & Seafood gibt es auch zum Mitnehmen und zu Hause grillieren. Alle Preise sind in Schweizer Franken, inklusive MwSt. und gelten, falls nicht anders deklariert, pro Kilogramm (kg).

<b>DIVERSES</b>	<b>Rindstatar</b>	BIO, Schweiz	70 g	<b>5.-</b>
	<b>Burger-Patty</b>	100% Beef, Schweiz	130 g	<b>6.-</b>
	<b>Burger-Patty</b>	100% vegetarisch	150 g	<b>5.-</b>
	<b>Buurebratwürstli</b>	Schweiz	pro Stück	<b>5.-</b>
	<b>Jamon Iberico</b>	de Bellota		<b>180.-</b>
	<b>Chorizo</b>	de Bellota		<b>65.-</b>

<b>SEAFOOD</b>	<b>Yellowfin Tuna</b>	Mittlerer Westpazifik	<b>88.-</b>
	<b>Jakobsmuschel</b>	„Hotate“ Nordwestatlantik	<b>112.-</b>
	<b>Riesencrevetten</b>	„Black Tiger“ Vietnam	<b>77.-</b>
	<b>Lobstertail</b>	Nordwestatlantik	<b>146.-</b>
	<b>Pulpo Arme</b>	Mittlerer Ostatlantik	<b>80.-</b>

<b>FLEISCH</b>	<b>Pouletbrust</b>	„Suprême“ Schweiz	<b>42.-</b>
	<b>Bergsäulisteak</b>	Schweiz	<b>31.-</b>
	<b>Kalbspailard</b>	Schweiz	<b>111.-</b>
	<b>Rindsfilet</b>	„Irish Nature“ Irland	<b>160.-</b>
	<b>Rib Eye Steak</b>	„Hereford“ USA	<b>125.-</b>
	<b>Entrecôte</b>	„Hereford“ Irland	<b>91.-</b>
	<b>Kalbskotelette</b>	aus dem Muotathal Schweiz	<b>120.-</b>
	<b>Beef Club Steak</b>	Dry Aged Schweiz	<b>123.-</b>
	<b>T-Bone</b>	Irland	<b>118.-</b>