

## Deklaration / Herkunft Fleisch

Schweinefleisch	Schweiz
Kalbfleisch	Schweiz
Rindfleisch	Schweiz
Pouletfleisch	Schweiz
Lammfleisch	Schweiz
Pferdefleisch	USA
Fisch	Schweiz, EU (Binnenfischerei)

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeiter auf Anfrage gerne.

Das Thema Food-Waste liegt uns am Herzen. Unsere Portionen sind so berechnet, dass möglichst keine Reste zurück in die Küche und allenfalls in den Abfall gelangen. Falls Sie noch hungrig sind geben wir Ihnen natürlich gerne noch etwas Nachschlag.

Wir schätzen eine saisonale und regionale Küche. Deswegen arbeiten wir unter anderem mit **so natürlich-Produkten** (mehr dazu unten) und regionalen Lieferanten und Partnern, wie dem Gemüsebauer Willi **Gloor**, den Metzgereien **Scholl** und **Neuhaus** und den Bäckereien **Mischler** und **Fredy's**. Die Eier erhalten wir von **Rudolfs Freilandeier**.

Übrigens servieren wir **SwissPrimGourmet**-Schweine-/Kalb-/Rind-Fleisch. (Lesen Sie mehr darüber auf der nächsten Seite.) Unser Lachs stammt von der Qualitäts-Räucherei **Dyhrberg** aus Klus/Balsthal.

**so natürlich** vertreibt regionale Spezialitäten von innovativen Bauernbetrieben und kleinen Manufakturen aus dem Kanton Solothurn. Die Produkte werden liebevoll nach Hausrezepten hergestellt. Weil man die Leute, die Felder, Weiden und Tiere kennt, werden die Lebensmittel von so natürlich zum ganz besonderen Genuss. Getreu dem Motto: Vielfältig, persönlich, natürlich – so natürlich.

**Wir servieren SwissPrimGourmet**

**aus Schweizer Produktion**



SwissPrimGourmet steht für Schweizer Gourmetfleisch der Extraklasse vom Rind, Kalb und Schwein. Neben strengen Qualitätsanforderungen an das Fleisch zeichnet sich das Markenprogramm durch tierfreundliche Haltung und natürliche Fütterung sowie durch hundertprozentige Rückverfolgbarkeit aus. Dadurch wird das Markenprogramm den hohen Ansprüchen der Konsumenten in Bezug auf Qualität, Tierhaltung und Ökologie gerecht. Um eine ausgezeichnete Fleischqualität garantieren zu können, setzt SwissPrimGourmet auf spezielle Rassen.

### **Natürliche Tierhaltung und Fütterung**

Die Tiere werden in tierfreundlichen Ställen gehalten und kommen in den Genuss von regelmässigem Auslauf im Freien. Die Fütterung ist ausgewogen, beim Rind ist dies vor allem Gras und Heu. Der Einsatz von wachstumsfördernden Zusatzstoffen ist verboten.

### **Garantiert SwissPrimGourmet**

SwissPrimGourmet ist eine Marke von Mutterkuh Schweiz. Die Betriebe werden von beef control regelmässig kontrolliert. Sowohl Produktion wie auch Vermarktung stehen unter strenger Prüfung.

### **Tierpass**

Mit einem Tierpass garantiert Mutterkuh Schweiz die Einhaltung des SwissPrimBeef-Standards für jedes einzelne Tier in Bezug auf Herkunft, Haltung und Fütterung. Per Internet kann die Herkunft des Fleisches eingesehen werden. Die Nummer des Tierpasses ist auf jedem SwissPrimGourmet-Produkt vermerkt.

---

### ***SwissPrimBeef***

#### **Hochwertiges Rindfleisch**

SwissPrimBeef ist qualitativ hochwertiges Rindfleisch. Die Tiere stammen aus der Mutterkuhhaltung, und es wird auf qualitativ hochwertigen Schlachtkörper Wert gelegt. SwissPrimBeef setzt auf Rassen, die optimale Fleischqualität versprechen. Fleischrinderrassen passen sich den klimatischen Bedingungen der Schweiz problemlos an und veredeln Raufutter zum hochwertigen Nahrungsmittel Fleisch. Die Vermarkter bevorzugen für das Programm SwissPrimBeef folgende Rassen: Angus, Aubrac, Charolais, Hereford, Limousin und Simmental. Somit stammen alle SwissPrimBeef von einem FLHB-anerkannten Fleischrassenstier ab. Folglich wird SwissPrimBeef den hohen Ansprüchen der Konsumentinnen und Konsumenten bezüglich Qualität, Tierhaltung und Ökologie gerecht. Das Programm SwissPrimBeef wurde 1996 von Mutterkuh Schweiz lanciert und gehört zur Dachmarke SwissPrimGourmet.

---

### ***SwissPrimVeal***

#### **Hochklassiges Kalbfleisch**

SwissPrimVeal ist das Gourmet-Kalbfleisch von ausgewählten Kälbern. Das Programm fördert eine Qualitätskalbfleischproduktion mit Tieren ausgewählter Rassen. Auf qualitativ hochwertige Schlachtkörper wird Wert gelegt. Alle SwissPrimVeal-Kälber stammen von einem FLHB-anerkannten Fleischrassenstier ab.

---

### ***SwissPrimPorc***

#### **Gourmet-Schweinefleisch**

SwissPrimPorc ist qualitativ hochwertiges Schweinefleisch. Das Programm SwissPrimPorc fördert eine Qualitätsschweinefleischproduktion mit Tieren ausgewählter Rassen. Die Muttertiere müssen den Rassen Schweizerisches Edelschwein (ES) oder Schweizerische Landrasse (LS) angehören oder eine Kreuzung dieser zwei Rassen sein. Für die künstliche Besamung müssen reinrassige Edelschwein-Eber eingesetzt werden.

Die Qualitätstiere stammen ausschliesslich von Schweizer Bauernhöfen!