



# Frischfleischverkauf Herbst 2018 in zwei Teilen:

## Teil 1: Delikatessen

Innereien auf Bestellung: (Herz, Leber, Niere, Lunge, Milz, Kutteln, Gekröse, Onglet, skirt)  
Kopf (Maul, Zunge, Bäggli) - Hirn nur beim Schwein  
Bratenstücke, Siedfleisch am Knochen, Ossobuco, Brisket, Schwanz, Ragout, Leistenfleisch, Markbein, Knochen, Füsse für den Hund

### Daten:

17. / 18. August 2018  
14. / 15. September 2018  
12. / 13. Oktober 2018  
16. / 17. November 2018  
14. / 15. Dezember 2018

\*\*\*

## Teil 2: Edle Teile, 4 Wochen am Knochen gereift

Huft, Entrécôte, Côte de boeuf, Filet

### Daten:

12. / 13. Oktober 2018  
16. / 17. November 2018  
14. / 15. Dezember 2018  
11. / 12. Januar 2019

Je nach Saison und Angebot:

Fleisch vom Bio Turopolje Schwein, Wild aus eigener Jagd, Ente, Hahn und **Salumi artigianali "pantaloni freddi"**

*Unsere Philosophie: Würdevoll auf Grasland gewachsenes Bio Angus Rindfleisch. Grosse Pflanzenfresser als Grundlage der menschlichen Sesshaftigkeit, Förderung der Biodiversität, Klimaschutz und Bodenfruchtbarkeit. Keine Konkurrenz zur menschlichen Ernährung (kein Mais, Getreide, Soja usw.) Stressfreie Weideschlachtung im sicheren Herdenverband - In Ehrfurcht vor dem Leben. Die wichtigste Zutat in einem Lebens-Mittel ist das Leben selbst. Mit alter Metzger Handwerkskunst und natürlichen Gewürzen wird dieses erhalten.*

Alles Fleisch stammt nur von den eigenen Tieren oder aus eigener Jagd.

Wir schauen unserem Essen in die Augen !

[www.zurchaltehose.ch](http://www.zurchaltehose.ch)