





Festival : *Rindfleisch Burger*

Swiss Black Angus Bacon Burger 150 gr.

Rindfleisch Patty 100% IP-SUISSE, 
SWISS Black Angus Rindfleisch (CH), belegt
mit Speck, Zwiebeln, Essiggurke und
knackigem Eisbergsalat.


Fr. 26.50

Swiss Black Angus Cheese Bacon Burger 150 gr.

Rindfleisch Patty 100% IP-SUISSE, 
SWISS Black Angus Rindfleisch (CH),
belegt mit Speck, Bergkäse, Zwiebeln,
Essiggurke und knackigem Eisbergsalat.


Fr. 27.00

Swiss Black Angus Fire Burger (scharf) 150 gr.

Rindfleisch Patty 100% IP-SUISSE, 
SWISS Black Angus Rindfleisch (CH),
belegt mit Speck, Bergkäse,
Zwiebeln, Essiggurke und knackigem
Eisbergsalat.

Fr. 26.50

Swiss Black Angus Double Cheese Bacon Burger 2x150gr.

Rindfleisch Patty 100% IP-SUISSE, 
SWISS Black Angus Rindfleisch (CH),
belegt mit Speck, Bergkäse, Zwiebeln, Essiggurke und
knackigem Eisbergsalat.

Fr. 33.50

Kettle Beef Burger (Dry Aged Beef) 150 gr.

Rindfleisch Petty
Rindfleisch 82%, Dry Aged Beef 10%
belegt mit Bergkäse, Zwiebeln, Essiggurken
und knackigem Eisbergsalat

Fr. 27.50

Beilagen inbegriffen:

Pommes frites und Cole Slaw Salat

Saucen zur Wahl:

Ketchup, Cocktail oder Barbeque

SWISS Black Angus Rindfleischburger: (CH)

Kettle Beef Burger (Dry Aged Beef): (GB/IE)

Schweinefleisch (Speck) Schweiz: (CH)

OCHSEN
Gasthof & Metzger
LUPFIG • SEIT 1943

www.ochsen-lupfig.ch



Swiss Black Angus

Swiss Beef Burger

Swiss Black Angus ist eine Premiere: Swiss Black Angus ein Angus-Label mit Angus-Fleisch aus der Schweiz in Kombination mit den IP-SUISSE Standards.

Angus-Fleisch wächst durch die Nahrung aus einheimischem Futter. Der Einsatz von Soja sowie gentechnisch veränderten Futtermittel ist verboten. Freilaufställe und täglicher Weidegang während der Vegetation sind gewährleistet. Dies entspricht den vom Bund geförderten Tierwohlprogrammen für «Besonders Tierfreundliche Stallhaltungssysteme» und «Regelmässiger Auslauf im Freien».

Zartes Aroma Dank der Marmorierung

Angus-Fleisch erkennt der Kenner sofort an der feinfaserigen Struktur und der ausgeprägten Marmorierung. Dank dieser Eigenschaft ist Angus-Fleisch besonders zart und schmackhaft. Das Fleisch vergeht sozusagen auf der Zunge. Eine äusserst gute Fleischstruktur mit feiner Faserung und optimiertem intramuskulärem Fett und letztlich die gute Fleisch-Fettmarmorierung verleihen dem Angus-Fleisch die ganz besondere Note und garantieren eine hervorragende Fleischqualität.



www.ochsen-lupfig.ch