



Aktion :

Hausgemachter IP-Suisse Black Angus Rindfleisch Burger

Bacon Burger 150gr.

IP-Suisse Black Angus Rindfleisch Burger
belegt mit Speck, Zwiebeln, Essiggurke
und knackigem Eisbergsalat.

Fr. 25.50

Cheese Bacon Burger 150gr.

IP-Suisse Black Angus Rindfleisch Burger
belegt mit Speck, Bergkäse, Zwiebeln,
Essiggurke und knackigem Eisbergsalat.

Fr. 26.00

Diavolo Burger 150gr.

IP-Suisse Black Angus Rindfleisch Burger
belegt
mit Speck, Peperoncini, Bergkäse,
Zwiebeln, Essiggurke und Eisbergsalat.

Fr. 25.50

Double Cheese Bacon Burger 2x150gr.

IP-Suisse Black Angus Rindfleisch Burger
belegt mit Speck, Bergkäse, Zwiebeln,
Essiggurke und knackigem Eisbergsalat.

Fr. 32.50

Beilagen inbegriffen

Pommes Frites und Cole Slaw Salat

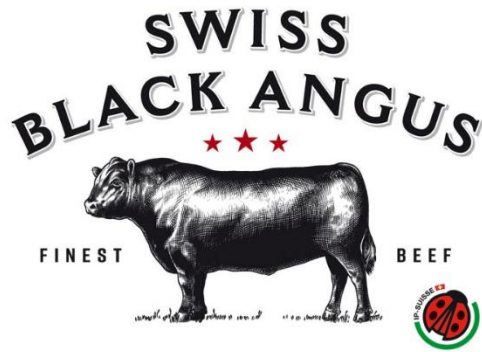
Saucen zur Wahl

Ketchup, Cocktail, Barbecue

Rindfleisch Schweiz (CH)



www.ochsen-lupfig.ch



Swiss Black Angus Regionaler 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.

