

## Unsere spezielle Empfehlung mit Top-Qualitätsfleisch vom Gutshof Saxerriet



*Im Gutshof Saxerriet weiden die urwüchsigen Galloway-Rinder aus Schottland auf den ausgedehnten Renaturierungsflächen. Sie werden anfangs von ihren Mutterkühen mit nahrhafter Milch versorgt, ernähren sich Zeit ihres Lebens ausschliesslich von Raufaserfutter mit Gras und Heu und wachsen deshalb langsam. Auf Futterzusätze wie tierische Eiweisse, Wachstumshormone und Antibiotika wird konsequent verzichtet. Sowohl die absolut tiergerechte und verantwortungsbewusste Aufzucht während zwei Jahren, als auch der schonende, kurze Transport zum Schlachthof, die stressfreie Schlachtung und die sorgfältige Zerlegung des Schlachtkörpers garantieren ein rundum gesundes Nahrungsmittel und ein unverwechselbares Geschmackserlebnis.*

### **Die Spezialität vom Galloway-Rind**

Rindshohrückensteak  
an harmonischer Rotwein-Zwiebelsauce  
Ofenkartoffel mit Kräuter-Crème fraiche  
und Gemüsebouquet  
**CHF 44.00**



*Im Gutshof Saxerriet wird mit der Freilandhaltung den natürlichen Bedürfnissen der Schweine entsprochen. Sie bietet den neugierigen Tieren die Möglichkeit, sich im Gras zu wühlen, sich im Sumpf zu suhlen, nach Wurzeln und Knollen zu graben und soziale Kontakte auszuleben. Bei der Futterzusammenstellung kommen ausschliesslich qualitativ hochstehende Rohstoffe zum Einsatz. Es werden keinerlei Leistungsförderer oder genetisch veränderte Futtermittel eingesetzt. Die Freilandschweine haben durch die grosse Bewegungsmöglichkeit eine langsame Gewichtszunahme. Das Fleisch ist leicht rosa, sehr zart, saftig und mit ausgezeichnetem Geschmack.*

### **Die Spezialität vom Freilandschwein**

Schweinskotelett an mild-würziger Senfsauce  
Pommes Frites und Gemüsebouquet  
**CHF 32.00**