

natürlich

100% Gras-
Fütterung

respektvoller
Umgang

Antibiotika
frei



Biofleisch vom Weiderind



Frischfleischauslieferung:

Samstag, 2. Mai 2026

in Richtung Basel, Aarau, Zürich und Luzern

Sonntag, 3. Mai 2026

Solothurn und Bern

Bestellung bis am Dienstag, 28. April 2026 bei:

Andrea & Andy Zemp: 079 351 37 26

(Telefon, Whatsapp oder SMS)

oder Mail: zemp.an@bluewin.ch

Frisches Jungrindfleisch



Weiderind Mischpaket

- ab 5 kg Fr. 35.- pro kg
- ab 10 kg Fr. 34.- pro kg

Auf Wunsch kann das Mischpaket mit Leber, Nieren, Zunge (geräuchert oder ungeräuchert), Schwanz oder Herz ergänzt werden. Ganz im Motto «Nose to Tail».

Mischpakete enthalten den entsprechenden Anteil von allen Fleischstücken des geschlachteten Tieres: Hackfleisch, Ragout, Haxen, Braten, Geschnetzeltes, Saftplätzli, Plätzli à la minute, Nuss, Entrecôte, Huft oder Filet und auf Wunsch Siedfleisch und Innereien. Das Bio-Rindfleisch ist ca. 14 Tage gelagert. Sie erhalten das Fleisch pfannenfertig, vakuumverpackt in etikettierten Portionen. Gerne passen wir die Portionen Ihrer Familiengröße an.

Weiter im Angebot:



- **Mostbröckli am Stück*** Fr. 7.50 pro 100 g



- **Mostbröckli geschnitten*** Fr. 9.50 pro 100 g



- **Jura Rauchwurst*** Fr. 9.00 pro Wurst (ca. 200g)



- **Rauchwurst im Pfeffermantel*** Fr. 5.50 Pro 100g (ca. 200 pro Wurst)



- **Filet** (Weiderind, frisch) pro kg Fr. 100.-
- **Entrecote** (Weiderind, frisch) pro kg Fr. 85.-
- **Huft** (Weiderind, frisch) pro kg Fr. 85.-



- **Hamburger** (gefroren) Fr. 7.- 2er Pack



- **Bratwurst** (gefroren) Fr. 7.- 2er Pack

* diese Produkte tragen nicht die Bio-Suisse Knospe, weil der Metzger nicht Bio-zertifiziert ist (Gewürze sind nicht biologisch)