



BALMSCHLOSS

Jungmuni 2026

Bio-Qualität · Frisch erhältlich 24.–26. Juni 2026 – danach tiefgekühlt, solange es hat.

Fleischstück	Preis / Stk.	Hinweis zur Zubereitung
Filet	CHF 100.–	Zartestes Stück – kurz & scharf anbraten, oder als Ganzes im Ofen (Kerntemperatur 54–56 °C)
Huft	CHF 75.–	Saftig und aromatisch – als Steak kurz braten oder als Braten im Ofen
Entrecote	CHF 85.–	Gut marmoriert – kurz & heiß braten, medium rare servieren
Minuteplätzli	CHF 50.–	Dünn geschnitten – nur 1–2 Min. pro Seite braten, nicht zu lange
Geschnetzeltes	CHF 48.–	Für Züri-Geschnetzeltes oder Wok – bei hoher Hitze kurz schwenken
Ragout	CHF 32.–	Ideal zum Schmoren – mind. 1,5–2 Std. bei niedriger Temperatur
Hackfleisch (Jungrind/Kuh)	CHF 28.–	Für Burger, Bolognese oder Hackbraten – frisch verarbeiten
Jungrindbraten	CHF 38.–	Im Ofen bei 160 °C schmoren, mit Gemüse und Bouillon
Huftdecke	CHF 75.–	Wie Huft – als Steak oder Braten, sehr saftig
Siedfleisch	CHF 32.–	Klassisch kochen in Bouillon – ideal für Pot-au-feu oder Siedfleischsalat
Leber (geschnitten)	CHF 18.–	Mit Zwiebeln und Salbei – nur kurz braten, innen noch rosé
Saftplätzli	CHF 39.–	Für Cordon bleu oder als Steak – kurz braten oder panieren
2 Bratwürste 120g	CHF 9.–	Im Ofen (180 °C) oder auf dem Grill. One Schweinefleisch, Nicht zu lange, sonst trocken. .
2 Hamburger 120g	CHF 9.–	Auf dem Grill oder in der Pfanne – ca. 4 Min. pro Seite
Bäckli	CHF 45.–	Backe/Wange – lange schmoren (2–3 Std.), wird butterweich
Haxen	CHF 25.–	Im Ofen schmoren oder kochen – mind. 2–3 Std. bei 160 °C
Ochsenschwanz	CHF 28.–	Klassisch als Suppe oder geschmort – mind. 3 Std. kochen

Fleischstück	Preis / Stk.	Hinweis zur Zubereitung
Zunge	CHF 25.-	Zuerst 2–3 Std. kochen, dann häuten – kalt oder warm servieren
Markknochen	CHF 15.-	Im Ofen bei 220 °C rösten (15–20 Min.) – mit Meersalz auf Toast

Bestellungen & Infos: *Preise pro Packungseinheit · Änderungen vorbehalten · Solange Vorrat reicht.*