


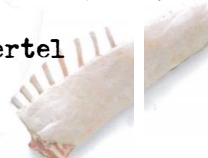

















BESTELLUNG LAMMFLEISCH 2024

Bitte gewünschte Menge & Verarbeitungsart auswählen

Lamm ganz

Hälfte vom Lamm

Interesse an Lammfell

<input type="radio"/> Rudimentär Fr. 27.- / kg	<input type="radio"/> Zwüschedrin Fr. 33.- / kg	<input type="radio"/> Vo Auem ächli Fr. 37.- / kg	<input type="radio"/> Klein und fein Fr. 40.- / kg
Rücken Lammhälfte am Stück 	Vorderviertel (Rack) & Hinterviertel (Lendenkotlett) 	Rücken geschnitten in Kotlettes 	Kotlettes  Lendenfilet & Filet pariert 
Schulter ganz mit Knochen 	Schulter ohne Bein 	Schulter als Rollbraten 	Schulter als Rollbraten 
Brust am Stück 	Ragout ohne Bein 	Hackfleisch	Hackfleisch
Gigot mit Knochen 	Gigot mit Knochen 	Gigot ohne Bein 	Gigot ohne Bein 
Hals ganz oder Hälfte am Stück  Bild: ganzer Hals	Ragout mit & ohne Bein 	Ragout mit & ohne Bein 	Ragout mit & ohne Bein 

Bilder: Pauli Lehrbuch der Küche
www.pauliph.com



Name & Vorname:

Adresse:

Telefon:

E-Mail:

Innereien
Für Fr. 15.- / kg

- Nieren Bäckli
 Zungen Herz

Menge:

Infos zu künftigen
Fleischangeboten

- Ja Nein

Bestellungen
Bitte bis Anfang Januar an:

Burähof Hinterschwendi
Schwendi 281, 3513 Bigenthal

biohof@hinterschwendi.ch