



## Stadthof-Geschichten

**1295** wird der Stadthof erstmals erwähnt. Ein gewisser Hugo Kolahüsern vermachte sein Haus dem Kloster St. Leonhard – vermutlich um sich vor dem Fegefeuer zu retten. **1360** gehört der Stadthof einem Tuchhändler namens Johann von Betwiler, welcher wahrscheinlich aus Bättwil eingewandert war. **1790** führt Basel Hausnummern ein. Bisher wurde die Lage eines Hauses durch umständliche Beschreibungen bezeichnet. Der Stadthof lag beispielsweise "auf dem Parfuosserplatz an der alten Gasse des Rindermarktes und den Gassen, die hinauf gehen Sankt Leonhard". Um **1800** eröffnet Karl Lindemayer eine Weinschenke. Was als Pintenwirtschaft beginnt, entwickelt sich allmählich zu einem Gasthof mit Tavernenrecht. **1906** wird die Brötli-Bar eröffnet und hat sofort grossen Publikumserfolg. Gute und gesunde Schnellverpflegung bekommt einen Namen. **1965** wird die erste Pizzeria in Basel im Stadthof eröffnet. **1999** Total-Renovation der Brötli-Bar. **2006** feiert die Brötli-Bar ihr 100-jähriges Bestehen. **2008** Umbau der Pizzeria.

**Stadthof history.** **1295** The Stadthof is mentioned for the very first time in history. A certain Hugo Kolahüsern makes his house a legacy to the St Leonard monastery - probably to escape the purgatory. **1360** The Stadthof is owned by a drapery trader named Johann von Betwiler who probably came from Bättwil, a village 10 miles from Basel. **1790** The city of Basel introduces house numbers. Before, addresses were described in complicated ways: The Stadthof was situated „on the Barefoot square, the old street of the beef market and the little road leading towards St Leonard“. Around **1800** Karl Lindemayer opens a wine saloon. It starts as a little pub, but over the years becomes a well known tavern (with the right to accommodate people). **1906** Opening of the Brötli-Bar at the Stadthof. The place becomes an instant success because of its healthy, delicious and quick food. **1965** The first Pizzeria in Basel is opened at the Stadthof. **1999** Complete renovation of the Brötli-Bar. **2006** The Brötli-Bar celebrates its 100th anniversary. **2008** Complete renovation of the Pizzeria.

hotel

# STADTHOF

restaurant

pizzeria

brötlibar

## Wir bedienen Sie gerne. Sie merken das!

gerbergasse 84, barfüsserplatz, ch-4001 basel, tel. +41 61 261 87 11, fax +41 61 261 25 84  
info@stadthof.ch, www.stadthof.ch

pizzeria

# STADTHOF

Pizza - Pizze

Наша пицца с начинкой из помидор и сыра моццарелла - 比萨

**1\_Pizza alla fiorentina** Fr. 26.00

mit Spinat, Pilzen und Oregano  
avec épinards, champignons et origan  
with spinach, mushrooms and oregano  
con spinaci, funghi et origano  
con espinacas, setas y orégano  
Пицца со шпинатом и грибами  
比萨饼, 菠菜, 蘑菇, 牛至 (一种调味料)

**2\_Pizza al pescatore** Fr. 26.00

mit Meeresfrüchten  
avec fruits de mer  
with seafood  
con frutti di mare  
con marisco  
Пицца с морепродуктами  
海鲜比萨

**3\_Pizza alla pulcinella** Fr. 26.00

mit Peperoni, Oliven und Oregano  
avec poivrons, olives et origan  
with sweet peppers, olives and oregano  
con peperoni, olives e origano  
con pimientos, aceitunas y orégano  
Пицца с зеленым перцем оливками и орегано  
比萨饼, 灯笼椒, 橄榄, 牛至 (一种调味料)

**4\_Pizza quattro stagioni** Fr. 26.00

mit Pilzen, Schinken, Salami, Artischocken und Oregano  
avec champignons, jambon, salami, artichauts et origan  
with mushrooms, ham, salami, artichokes and oregano  
con funghi, prosciutto, salame, carciofi e origano  
con setas, jamón, salami, alcachofas y orégano  
Пицца с грибами, ветчиной, салями, артишоками и орегано  
比萨饼, 蘑菇, 火腿, 腊肠 (蔬菜名), 牛至 (一种调味料)

**5\_Pizza napoletana** Fr. 21.00

mit Sardellen, Kapern und Oregano  
avec anchois, câpres et origan  
with anchovies, capers and oregano  
con acciughe, capperi e origano  
con anchoas, alcaparras y orégano  
Пицца Наполетана с анчоусами каперсами и орегано  
比萨饼, 盐渍小鲱鱼, 柑花蕾, 牛至 (一种调味料)

**6\_Pizza alla Margherita** Fr. 20.00

mit Tomaten, Mozzarella und Oregano  
avec tomates, mozzarella et origan  
with tomatoes, mozzarella and oregano  
con pomodori, mozzarella e origano  
con tomates mozarella y orégano  
Пицца Маргарита с помидорами, сыром и орегано  
比萨饼, 蕃茄, 湿奶酪, 牛至 (一种调味料)

**7\_Pizza ai carciofi**

mit Artischocken und Oregano  
avec artichauts et origan  
with artichokes and oregano  
con carciofi e origano  
con alcachofas y orégano  
Пицца с артишоками и орегано  
洋蓟比萨

Fr. 26.00

**8\_Pizza ai funghi**

mit Pilzen und Oregano  
avec champignons et origan  
with mushrooms and oregano  
con funghi e origano  
con setas y orégano  
Пицца с грибами и орегано  
蘑菇比萨

Fr. 24.00

**9\_Pizza al prosciutto**

mit Schinken und Oregano  
avec jambon et origan  
with ham and oregano  
con prosciutto e origano  
con jamón y orégano  
Пицца с ветчиной  
火腿比萨

Fr. 24.00

**10\_Pizza Americana**

mit Mozzarella und Ananas  
avec mozzarella et ananas  
with mozzarella and pineapple  
con mozzarella e ananas  
con mozarella y piña  
Пицца Американа с сыром и ананасом  
湿奶酪, 菠萝比萨

Fr. 26.00

**11\_Calzone alla Santa-Lucia**

gefüllt mit Römischem Quark, Schinken und Salami  
farci avec fromage blanc, jambon et salami  
stuffed with cottage cheese, ham and salami  
farcito di ricota, prosciutto e salame  
relleno con requesón, jamón y salami  
Пицца Кальцоне с творогом, ветчиной и салями  
罗马酸奶酪, 火腿, 腊肠馅饼

Fr. 26.00

**12\_Pizza o sole mio**

mit Kapern, Knoblauch und Oregano  
avec câpres, ail et origan  
avec capers garlic and oregano  
con capperi, aglio e origano  
con alcaparra, ajo y orégano  
Пицца с каперсами и чесноком  
柑花蕾, 蒜头比萨

Fr. 23.50

**13\_Pizza alla Pedruzka**

mit Speck, Zwiebeln und Oregano  
avec lard, oignons et origan  
with bacon, onions and oregano  
con pancetta, cipolle et origano  
con tocino, cebolla y orégano  
Пицца с беконом и луком  
洋葱, 五花肉比萨

Fr. 26.00

**14\_Pizza alla romana**

mit Schinken, Blattspinat, Ei und Oregano  
avec jambon, épinards, œuf et origan  
with ham, spinach, egg and oregano  
con prosciutto, spinaci, uovo e origano  
con jamón, espinacas, huevo y orégano  
Пицца с ветчиной, шпинатом яйцом и орегано  
火腿, 菠菜, 鸡蛋比萨

Fr. 26.00

**15\_Pizza con tonno**

mit Thunfisch und Oregano  
avec thon et origan  
with tuna and oregano  
con tonno e origano  
con atún y orégano  
Пицца с тунцом и орегано  
金枪鱼比萨

Fr. 26.00

**16\_Pizza con prosciutto e funghi**

mit Pilzen, Schinken und Oregano  
avec champignons, jambon et origan  
with mushrooms ham and oregano  
con funghi, prosciutto et origano  
con setas jamón y orégano  
Пицца с грибами ветчиной и орегано  
火腿, 蘑菇比萨

Fr. 26.00

**17\_Pizza al padrone**

(sehr dünner Boden, nur etwa die halbe Teigmasse)  
mit Knoblauch und Tabasco  
avec ail et sauce Tabasco, pâte très fine  
with garlic and hot sauce "Tabasco", extremely thin crust  
con aglio et salsa Tabasco, pasta molto fine  
con ajo y salsa Tabasco, masa fina  
Пицца с чесноком, острым соусом и обильно покрыта сыром и другими добавками  
蒜头, 辣椒酱超薄比萨

Fr. 23.50

**18\_Wildrauchlachs-Pizza**

mit geräuchertem Wildlachs und Oregano  
avec saumon sauvage fume et origan  
with smoked wild salmon and oregano  
con salmone selvaggio affumicato et origano  
con salmón salvaje humado y orégano  
Пицца с копченым диким лососем  
烟熏野生鲑鱼比萨

Fr. 28.50

**19\_Vegetarische Pizza**

mit verschiedenem Gemüse und Oregano  
avec légumes divers et origan  
with various vegetables and oregano  
con verdura e origano  
con verduras y orégano  
Vegetarische Pizza с овощами  
蔬菜比萨

Fr. 29.50







<b>Suppen - Potages - Soup</b>					
<b>Minestre - Sopas - Супы - 汤</b>					
<b>Tagessuppe</b>	Fr.	8.50			
Potage du jour - Soup of the day <div> <div>Minestra del giorno - Sopa del día</div> <div>Суп дня - 例汤</div> </div>					
<b>Bouillon nature</b>	Fr.	8.50			
Consommé - Brodo <div> <div>Caldo - Бульон</div> <div>清高汤(用肉类熬制成)</div> </div>					
<b>Bouillon mit Ei</b>	Fr.	12.00			
Consommé à l’œuf <div> <div>Consommé with egg</div> <div>Brodo con uovo</div> <div>Caldo con huevo</div> <div>Бульон с яйцом</div> <div>蛋花汤</div> </div>					
<b>Bouillon mit Mark</b>	Fr.	16.00			
Consommé à la moelle <div> <div>Consommé with bone marrow</div> <div>Brodo con midollo</div> <div>Caldo de túetano</div> <div>Бульон со шпигом (сердцевина косточки телёнка)</div> <div>牛髓骨肉汤</div> </div>					
<b>Gulaschsuppe</b>	Fr.	18.00			
Potage au goulasch - Goulash soup <div> <div>Minestra del spezzatino - Sopa de estofado</div> <div>Суп-гуляш (густой мясной суп)</div> <div>红烧辣味牛肉汤</div> </div>					

<b>Salate - Salades - Salads</b>					
<b>Insalate - Ensaladas - Salаты - 沙拉</b>					

<b>Grüner Salat</b>	Fr.	14.50			
Salade verte - Green salad <div> <div>Insalata verde - Ensalada verde</div> <div>Салат из свежих листьев зелени - 绿沙拉</div> </div>					
<b>Gemischter Salat</b>	Fr.	15.50			
Salade mêlée - Mixed salad <div> <div>Insalata mista - Ensalada mixta</div> <div>Салат ассорти - 什锦沙拉</div> </div>					
<b>Tomatensalat</b>	Fr.	15.50			
Salade de tomates - Tomato salad <div> <div>Insalat di pomodori - Ensalada de tomate</div> <div>Салат из помидор - 西红柿沙拉</div> </div>					
<b>Tomatensalat mit Mozzarella</b>	Fr.	19.50			
Salade de tomate avec mozzarella <div> <div>Tomato salad with mozzarella</div> <div>Insalata caprese (pomodori e mozzarella)</div> <div>Ensalada de tomate con mozarela</div> <div>Салат из помидор и сыра моццарелла</div> <div>西红柿湿奶酪沙拉</div> </div>					
<b>Nüsslisalat</b>	Fr.	15.50			
Salade de mâche - Lamb's lettuce salad <div> <div>Insalata di formentino - Ensalada de colleja</div> <div>Салат из латука “Nüssli” - 野苣沙拉</div> </div>					
<b>Nüsslisalat mit Ei</b>	Fr.	17.50			
Salade de mâche avec œuf <div> <div>Lamb's lettuce salad with egg</div> <div>Insalata di formentino con uovo</div> <div>Ensalada de colleja con huevo</div> <div>Салат из латука “Nüssli” с яйцом</div> <div>野苣鸡蛋沙拉</div> </div>					

<b>Nüsslisalat mit Speck-Brotcroûtons</b>	Fr.	21.00			
Salade de mâche avec croûtons de lardons <div> <div>Lamb's lettuce salad with bacon croutons</div> <div>Insalata di formentino con crostini di pancetta</div> <div>Ensalada de colleja con croutons de tocinno</div> <div>Салат из латука “Nüssli” с гренками в беконе</div> <div>野苣沙拉加炒五花肉碎与煎面包碎粒</div> </div>					

<b>Nüsslisalat mit warmer Kalbsleber</b>	Fr.	31.00			
Salade de mâche avec émincé de foie de veau tiède <div> <div>Lamb's lettuce salad with warm sliced calf's liver</div> <div>Insalata di formentino con sminuzzato di fegato di vitello caldo</div> <div>Ensalada de colleja con hígado de ternera caliente</div> <div>Салат из латука “Nüssli” с теплой телячьей печенью</div> <div>野苣沙拉加小牛肝</div> </div>					

<b>Blattsalat mit Meeresfrüchten</b>	Fr.	31.00			
Salade de saison avec fruits de mer <div> <div>Leaf salad with seafood</div> <div>Insalata a foglia con frutti di mare</div> <div>Ensalada de lechuga con marisco</div> <div>Листовой салат с морепродуктами</div> <div>海鲜沙拉</div> </div>					

<b>Blattsalat mit Ei und Krevetten</b>	Fr.	31.00			
Salade de salade avec œuf et crevettes <div> <div>Leaf salad with egg and shrimps</div> <div>Insalata di foglia con uovo e gamberetti</div> <div>Ensalada de lechuga con huevo y gambas</div> <div>Листовой салат с яйцом и креветками</div> <div>鸡蛋，虾仁沙拉</div> </div>					

<b>Grosser Salatteller</b>	Fr.	28.00			
Assiette de salades - Salad platter <div> <div>Piatto d’insalata mista - Plato de ensalada</div> <div>Обильный салат ассорти - 什锦沙拉盘</div> </div>					

<b>Salatteller mit Russischem Ei</b>	Fr.	31.00			
Assiette de salades avec œuf au russe <div> <div>Mixed salad with russian egg</div> <div>Piatto d’insalat mista con uovo russo</div> <div>Plato de ensalada con huevo ruso</div> <div>Салат ассорти с русским яйцом</div> <div>俄罗斯蛋沙拉盘</div> </div>					

<b>Wurstsalat einfach</b>	Fr.	18.00			
Salade de saucisse - Sausage salad <div> <div>Insalata di salsiccia - Ensalada de fiambre</div> <div>Салат из колбасы - 简易型香肠沙拉</div> </div>					

<b>Wurstsalat garniert</b>	Fr.	30.00			
Salade de saucisse garnie <div> <div>Sausage salad garnished</div> <div>Insalata di salsiccia guarnita</div> <div>Ensalada de fiambre guarnecida</div> <div>Салат из колбасы по-лионски, украшенный листьями салата</div> <div>香肠沙拉，放各种不同沙拉点缀</div> </div>					

<b>Wurst-Käsesalat einfach</b>	Fr.	21.00			
Salade de saucisse et fromage <div> <div>Sausage and cheese salad</div> <div>Insalata di salsiccia e formaggio</div> <div>Ensalada de fiambre y queso</div> <div>Салат из колбасы с сыром</div> <div>简易型香肠奶酪沙拉</div> </div>					

<b>Wurst-Käsesalat garniert</b>	Fr.	32.00			
Salade de saucisse et fromage garnie <div> <div>Garnished sausage and cheese salad</div> <div>Insalata di salsiccia e formaggio guarnita</div> <div>Ensalada de fiambre y queso guarnecida</div> <div>Салат из колбасы с сыром, украшенный листьями салата</div> <div>香肠奶酪沙拉，放各种不同沙拉点缀</div> </div>					

<b>Vorspeisen - Hors d’œuvre - Appetizers</b>					
<b>Antipasti - Entradas - Закуски - 餐前小吃</b>					

<b>Krevetten-Cocktail</b>	Fr.	25.00			
Cocktail de crevettes <div> <div>Shrimp cocktail</div> <div>Cocktail di gamberi</div> <div>Coctel de gambas</div> <div>Салат из креветок</div> <div>甜虾冷盘</div> </div>					
<b>Krevetten Aioli</b>	<i>Portion</i>	Fr.	45.00		
mit Knoblauch, Peperoncini und Olivenöl <div> <div>Crevettes avec ail, poivrons et huile d’olive</div> <div>Shrimps with garlic peppers and olive oil</div> <div>Gamberi con aglio, peperoncini e oillo di oliva</div> <div>Gambas con ajo, pimienta y aceite di oliva</div> <div>Креветки с перцами и чесноком в оливковом масле</div> <div>蒜头,灯笼椒,橄榄油煎大虾</div> </div>	<i>Vorspeise</i>	Fr.	28.00		
<b>Rauchlachs</b>	<i>Portion</i>	Fr.	41.00		
mit Toast, Butter und Meerrettich <div> <div>Saumon fumé avec toast, beurre et raifort</div> <div>Smoked salmon with toast, butter and horseradish</div> <div>Salmone affumicato con pane tostato, burro e rafano</div> <div>Salmón ahumado con tostada, mantequilla y rábano</div> <div>Копченый лосось с тостом, маслом и хреном</div> <div>烟熏三文鱼，附搭土司，黄油和辣根芥末</div> </div>	<i>Vorspeise</i>	Fr.	29.00		
<b>Parma-Rohschinken mit Käse</b>	<i>Portion</i>	Fr.	42.00		
Assiette de jambon de Parme avec fromage <div> <div>Parma ham with cheese</div> <div>Prosciutto di Parma con formaggio</div> <div>Jamón de Parma con queso</div> <div>Пармская ветчина с сыром</div> <div>火腿，奶酪盘</div> </div>	<i>Vorspeise</i>	Fr.	28.00		
<b>Roastbeef mit Sauce Tartare</b>	<i>Portion</i>	Fr.	42.00		
Roastbeef avec sauce tartare <div> <div>Roast beef with sauce tartare</div> <div>Roastbeef con salsa tartara</div> <div>Rosbif con salsa tártar</div> <div>Ростбиф под соусом тартар</div> <div>烤肉肉片配奶油蛋黄汁</div> </div>	<i>Vorspeise</i>	Fr.	28.00		

<b>Schnecken mit Eierschwämmli</b>	Fr.	28.00			
Escargots aux chanterelles <div> <div>Snails with mushrooms</div> <div>Lumache con cantarelli</div> <div>Caracoles con chanteriles</div> <div>Улитки с грибами</div> <div>蜗牛配鸡油菌类蘑菇</div> </div>					

<b>Schnecken Café de Paris</b>	<i>6 Stück</i>	Fr.	23.00		
Escargots Cafe de Paris <div> <div>Snails Café de Paris</div> <div>Lumache Cafe de Paris</div> <div>Caracoles Cafe de Paris</div> <div>Улитки под соусом с зеленью</div> <div>巴黎咖啡黄油汁烘蜗牛</div> </div>	<i>12 Stück</i>	Fr.	33.00		

<b>Egli-Piccata</b> serviert mit Salzkartoffeln	<i>½ Portion</i>	Fr.	29.00		
Piccata de filets de perche avec pommes de terre nature <div> <div>Piccata of filets of perch-with boiled potatoes</div> <div>Piccata di filetti di pesce persico con patate lesse</div> <div>Piccata de filetes de perca con patatas cocidas sin piel</div> <div>Пикката из филе окуня с отварным картофелем</div> <div>煎鲈鱼片（用鸡蛋和奶酪裹过的），配水煮咸土豆</div> </div>					

<b>Gebackene Champignons</b> mit Sauce Tartare	Fr.	25.00			
Champignons frits avec sauce tartare <div> <div>Fried mushrooms with sauce tartare</div> <div>Champignons fritti con salsa tartara</div> <div>Champiñons fritos con salsa tártar</div> <div>Жареные шампиньоны с соусом тартар</div> <div>炸鲜蘑菇，配奶油蛋黄酱</div> </div>					

<b>Frische Entenleber</b> warm mit Toast und Butter	Fr.	39.00			
Foie de canard tiède avec toast et beurre <div> <div>Duck liver, served warm with toast and butter</div> <div>Fegato dell’anatra caldo con pane tostato e burro</div> <div>Hígado del pato caliente con tostada y mantequilla</div> <div>Печенка утки, подается тёплой с тостом и маслом</div> <div>新鲜鸭肝(热)，附搭土司与黄油</div> </div>					
<b>Entenleberterrine</b> mit Toast und Butter	Fr.	39.00			
Terrine de foie de canard avec toast et beurre <div> <div>Duck liver terrine with toast and butter</div> <div>Terrina di fegato d’anatra con pane tostato e burro</div> <div>Terrina de hígado del pato con tostada y mantequilla</div> <div>Паштет из печенка утки с тостом и маслом</div> <div>鸭肝酱，附搭土司与黄油</div> </div>					
<b>Duo von der Entenleber</b> (warm und kalt)	Fr.	45.00			
mit Toast und Butter <div> <div>Deux genres différents de foie de canard (chaud et froid) avec toast et beurre</div> <div>Two different kinds of the duck liver (warm and cold)with toast and butter</div> <div>Due generi differenti del fegato dell’anatra (caldo e freddo) con pane tostato e burro</div> <div>Dos diversas clases del hígado del pato (caliente y frío) con tostada y mantequilla</div> <div>Два разных вида печенка утки (теплая и холодная) с тостом и маслом</div> <div>冷热鸭肝拼盘，附搭土司与黄油</div> </div>					

<b>Carpaccio am Tisch zubereitet</b>	<i>Portion</i>	Fr.	49.90		
Carpaccio préparé à votre table <div> <div>Carpaccio tartar prepared at your table</div> <div>Carpaccio preparato allal tavola</div> <div>Carpaccio preparado en su mesa</div> <div>Сарпацци приготовленное у Вашего стола</div> <div>牛里脊肉(切成薄片)，为您当面烹制</div> </div>	<i>Vorspeise</i>	Fr.	29.50		

<b>Käse, Toast &amp; Eier</b>					
<b>Fromage, toast &amp; œufs - Cheese, toast &amp; egg</b>					
<b>Formaggio, toast &amp; ouvo - Queso, toast &amp; huevo</b>					
<b>Сырное тосты &amp; яичка - 奶酪，土司，蛋类</b>					

<b>Toast Hawaii</b> mit Schinken, Käse und Ananas	Fr.	27.00			
avec jambon, fromage et ananas <div> <div>with ham, cheese and pineapple</div> <div>con prosciutto, formaggio e ananas</div> <div>con jamón, queso y piña</div> <div>Тосты по-гавайски с ветчиной, сыром и ананасом</div> <div>夏威夷土司，土司上铺有火腿，奶酪和菠萝</div> </div>					

<b>Toast Singapur</b>	Fr.	33.00			
mit geschnetzeltem Kalbfleisch an Currysauce, garniert mit Früchten <div> <div>avec émincé de veau au curry, garni aux fruits</div> <div>with sliced veal and curry sauce, garnished with fruits</div> <div>con sminuzzato di vitello alla salsa di curry, serviti con fruttas</div> <div>con rebanada de tenera, salsa curry, adornada con frutas</div> <div>Тосты по-сингапурски с тонкими кусочками телятины и соусом кари, украшенные фруктами</div> <div>新加坡土司，土司上有水果咖喱牛</div> </div>					

<b>Omelette mit Pilzen</b>	Fr.	19.50			
Omelette aux champignons <div> <div>Mushroom omelet</div> <div>Omeletta con funghi</div> <div>Tortilla de huevos con setas</div> <div>Омлет с грибами</div> <div>蘑菇炒鸡蛋</div> </div>					

<b>Omelette mit Schinken</b>	Fr.	19.50			
Omelette au jambon <div> <div>Ham omelet</div> <div>Omelette con prosciutto</div> <div>Tortilla de huevos con jamón</div> <div>Омлет с ветчиной</div> <div>火腿炒鸡蛋</div> </div>					

<b>Omelette mit Kräutern</b>	Fr.	19.50			
Omelette aux fines herbes <div> <div>Omelet with herbs</div> <div>Omelette con erbe fine</div> <div>Tortilla de huevos con hierbas finas</div> <div>Аппетитный омлет с мелко нарезанной зеленью</div> <div>鸡蛋炒香药草</div> </div>					



<b>Land</b>	<b>Argentinien</b>	<b>Australien</b>	<b>Boswena</b>	<b>Brasilien</b>	<b>Chile</b>	<b>China</b>	<b>Europäische Union*</b>	<b>Island</b>	<b>Israel</b>	<b>Kanada</b>	<b>Kroatien</b>	<b>Nambibia</b>	<b>Neseseeland</b>	<b>Paraguay</b>	<b>Südafrika</b>	<b>Thailand</b>	<b>Uruguay</b>	<b>USA</b>	<b>Zimbabwe</b>
<b>Land</b>	<b>Argentinien</b>	<b>Australien</b>	<b>Boswena</b>	<b>Brasilien</b>	<b>Chile</b>	<b>China</b>	<b>Europäische Union*</b>	<b>Island</b>	<b>Israel</b>	<b>Kanada</b>	<b>Kroatien</b>	<b>Nambibia</b>	<b>Neseseeland</b>	<b>Paraguay</b>	<b>Südafrika</b>	<b>Thailand</b>	<b>Uruguay</b>	<b>USA</b>	<b>Zimbabwe</b>
<b>Land</b>	<b>Argentinien</b>	<b>Australien</b>	<b>Boswena</b>	<b>Brasilien</b>	<b>Chile</b>	<b>China</b>	<b>Europäische Union*</b>	<b>Island</b>	<b>Israel</b>	<b>Kanada</b>	<b>Kroatien</b>	<b>Nambibia</b>	<b>Neseseeland</b>	<b>Paraguay</b>	<b>Südafrika</b>	<b>Thailand</b>	<b>Uruguay</b>	<b>USA</b>	<b>Zimbabwe</b>
<b>Land</b>	<b>Argentinien</b>	<b>Australien</b>	<b>Boswena</b>	<b>Brasilien</b>	<b>Chile</b>	<b>China</b>	<b>Europäische Union*</b>	<b>Island</b>	<b>Israel</b>	<b>Kanada</b>	<b>Kroatien</b>	<b>Nambibia</b>	<b>Neseseeland</b>	<b>Paraguay</b>	<b>Südafrika</b>	<b>Thailand</b>	<b>Uruguay</b>	<b>USA</b>	<b>Zimbabwe</b>
<b>Land</b>	<b>Argentinien</b>	<b>Australien</b>	<b>Boswena</b>	<b>Brasilien</b>	<b>Chile</b>	<b>China</b>	<b>Europäische Union*</b>	<b>Island</b>	<b>Israel</b>	<b>Kanada</b>	<b>Kroatien</b>	<b>Nambibia</b>	<b>Neseseeland</b>	<b>Paraguay</b>	<b>Südafrika</b>	<b>Thailand</b>	<b>Uruguay</b>	<b>USA</b>	<b>Zimbabwe</b>
<b>Land</b>	<b>Argentinien</b>	<b>Australien</b>	<b>Boswena</b>	<b>Brasilien</b>	<b>Chile</b>	<b>China</b>	<b>Europäische Union*</b>	<b>Island</b>	<b>Israel</b>	<b>Kanada</b>	<b>Kroatien</b>	<b>Nambibia</b>	<b>Neseseeland</b>	<b>Paraguay</b>	<b>Südafrika</b>	<b>Thailand</b>	<b>Uruguay</b>	<b>USA</b>	<b>Zimbabwe</b>
<b>Land</b>	<b>Argentinien</b>	<b>Australien</b>	<b>Boswena</b>	<b>Brasilien</b>	<b>Chile</b>	<b>China</b>	<b>Europäische Union*</b>	<b>Island</b>	<b>Israel</b>	<b>Kanada</b>	<b>Kroatien</b>	<b>Nambibia</b>	<b>Neseseeland</b>	<b>Paraguay</b>	<b>Südafrika</b>	<b>Thailand</b>	<b>Uruguay</b>	<b>USA</b>	<b>Zimbabwe</b>
<b>Land</b>	<b>Argentinien</b>	<b>Australien</b>	<b>Boswena</b>	<b>Brasilien</b>	<b>Chile</b>	<b>China</b>	<b>Europäische Union*</b>	<b>Island</b>	<b>Israel</b>	<b>Kanada</b>	<b>Kroatien</b>	<b>Nambibia</b>	<b>Neseseeland</b>	<b>Paraguay</b>	<b>Südafrika</b>	<b>Thailand</b>	<b>Uruguay</b>	<b>USA</b>	<b>Zimbabwe</b>
<b>Land</b>	<b>Argentinien</b>	<b>Australien</b>	<b>Boswena</b>	<b>Brasilien</b>	<b>Chile</b>	<b>China</b>	<b>Europäische Union*</b>	<b>Island</b>	<b>Israel</b>	<b>Kanada</b>	<b>Kroatien</b>	<b>Nambibia</b>	<b>Neseseeland</b>	<b>Paraguay</b>	<b>Südafrika</b>	<b>Thailand</b>	<b>Uruguay</b>	<b>USA</b>	<b>Zimbabwe</b>
<b>Land</b>	<b>Argentinien</b>	<b>Australien</b>	<b>Boswena</b>	<b>Brasilien</b>	<b>Chile</b>	<b>China</b>	<b>Europäische Union*</b>	<b>Island</b>	<b>Israel</b>	<b>Kanada</b>	<b>Kroatien</b>	<b>Nambibia</b>	<b>Neseseeland</b>	<b>Paraguay</b>	<b>Südafrika</b>	<b>Thailand</b>	<b>Uruguay</b>	<b>USA</b>	<b>Zimbabwe</b>

**Herkunftsdeklaration**

**Deklarationsvorschriften (LDV) für Fleisch aus folgenden Ländern:**

**+** = Deklaration nach LDV obligatorisch

**H** = \*kann mit Hormonen als Leistungsförderer erzeugt worden sein\*

**H** = \*kann mit Antibiotika und/oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein\*\*

**Alle Abweichungen werden auf der Tageskarte deklariert.** Alle Produkte aus der Schweiz sind garantiert frei von bedenklichen Zusätzen wie Hormonen, Antibiotika oder andere Leistungsförderer.

*Wir bedienen Sie gerne. Sie merken das!*