

Deklaration - Restaurant Riet Balzers für die Mittagskarte –Abendkarte-Menuvorschläge

Liebe Gäste

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Herkunftsdeklaration:

Schwein: Schweiz / Kalb: Schweiz / Rind: AUS, USA* / Lamm: Neuseeland / Poulet: Schweiz
Zander: Russland/Kasachstan, Iriklinkoe Stausee FAO 05 / Riesencrevetten: Vietnam, FOS, Aquakultur
Seezunge: Nordostatlantik FAO 27, gefischt aus Wildbestand (OTB) / Lachs: Norwegen Aquakultur
Forellenfilet: Forellenzucht Schendi-Weisstannen
Nordsee Steinbuttflets: Nordostatlantik FAO 27, gefischt aus Wildbestand (OTB)
Jakobsnüsse: Nordwestatlantik FAO 2, gefischt aus Wildbestand, Dredgen
Eglifilet: Bodensee / Berufsfischerei Imhof, 8592 Uttwil / Netz,
Rotbarsch: Westlicher Zentraler Pazifik FAO 71, gefischt Haken und Langleinen
Hummerschwänze: Nordwestatlantik FAO 21, gefischt Reusen und Fallen
Flusskrebse in Lake: hergestellt in Dänemark für Dyhrberg AG, CH-4710 Balsthal

*Kann mit hormonellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.

*Kann mit nichthormonellen Leistungsförderern, wie Antibiotika erzeugt worden sein.