

**SORTIMENTSKATALOG**

*Nachhaltiger Genuss*

**BUTCHER  
& THE CHEF**



2023  
NG.NB.MB



*Intro*

- Unser Versprechen **04**
- Fleischherkunft **05**
- Agri Natura **06**

*Rind*

- Edelstücke **09**
- Stückfleisch **11**
- Geschnitten **13**

*Kalb*

- Stückfleisch **17**
- Geschnitten **19**
- Geschnetzeltes **20**

*Schwein*

- Stückfleisch **23**
- Geschnitten **25**
- Geschnetzeltes **26**

*Geflügel*

- Pouletbrust **29**
- Poulet Ganz **29**
- Poulet Geschnitten **30**
- Poulet Geschnetzeltes **31**
- Wunderhuhn **32**
- Truten Geschnitten **34**
- Geflügel Divers **34**

*Lamm*

- Edelstück **37**
- Stückfleisch **37**
- Geschnitten **38**

*Hackfleisch*

- 41** Hackfleisch Frisch

*Würste & Brät*

- 45** Brät
- 46** Bratwurst
- 47** Wurstwaren

*Pfannenfertiges*

- 51** Burger
- 51** Hack
- 51** Steak & Schnitzel
- 52** Cordon Bleu
- 52** Geflügel

*Charcuterie*

- 55** Schinken
- 56** Frisch
- 58** Salami & Rohwürste
- 59** Dauerfleischwaren

*Geräuchertes*

- 62** Zum Kochen
- 63** Speck & Rippli

*Sonstiges*

- 64** Saisonale Produkte
- 65** Menu Komponenten
- 66** Pflanzliches Protein
- 68** Bestellungen
- 69** AGBs
- 70** Dienstleistungssortiment



## Grossartige Zutaten - Exklusiv für die Gastronomie

Grossartiges Essen beginnt mit grossartigen Zutaten. Wir von «Butcher & the Chef» bieten erstklassige Fleischstücke, individuelle Schnitte, eine Beratung von Fachfrauen- und Männern mit Erfahrung in Küche und Metzgerei und einer Dienstleistung, die mindestens so schnelllebig ist wie ein Mittagsservice.

«Butcher & the Chef» vereint das Metzgerhandwerk und die Kochkunst mit einem Service, zugeschnitten auf die Gastronomie.



\* Butcher

# *Unser Versprechen*

## ERSTKLASSIGE SORTIMENTE UND DIENSTLEISTUNGEN

Mit unserem starken Bezug zur Schweizer Landwirtschaft verpflichten wir uns, wenn immer möglich, Stücke von unseren Schweizer Bauernhöfen zu liefern. Wir sind in Ihrer Region zu Hause, sprechen Ihren Dialekt und durch unsere regionale Aufstellung können wir Transportwege kurz halten.



Heute bestellt  
Morgen geliefert



Regionaler  
Partner



Persönliche Beratung  
vor Ort



Breites Gastronomie-  
Sortiment



Telefonberatung von  
Gastroprofis



Kurze  
Transportwege



Grosse Auswahl an  
Schweizer Produkten



Nachhaltigkeit und  
Tierwohl

*87% Schweizer Fleisch*

## SCHWEIZER FLEISCH FÜR DIE GASTRONOMIE

Als Schweizer Metzger verfügen wir über ein grossartiges Sortiment an prämierten Schweizer Fleischstücken.

Rindfleisch aus der Ostschweiz, Kalbfleisch aus Bern oder Lamm aus dem Bündnerland - Schweizer Fleisch untersteht den höchsten Tierschutzvorgaben weltweit.

Butcher & the Chef setzt, wenn immer möglich, auf Schweizer Fleisch aus familiären Landwirtschaftsbetrieben, mit kleinen Tierbeständen und respektvollem Umgang mit den Tieren. Abgerundet wird das Sortiment mit ausgesuchten Spezialitäten aus Europa und Übersee.





## «DAFÜR STEHT AGRI NATURA»

### FÜR MEHR TIERWOHL

- ✓ Tierfreundliche Haltung mit Auslauf
- ✓ Natürliche Fütterung
- ✓ Schonende und kurze Transportwege

### FÜR GARANTIERTE SCHWEIZER HERKUNFT

- ✓ Tiere in der Schweiz geboren und aufgezogen
- ✓ Produktion und Verarbeitung ausschliesslich in der Schweiz
- ✓ Schonende und kurze Transportwege

### FÜR VERANTWORTUNGSVOLLEN GENUSS

- ✓ Top Qualität und breites Sortiment das keine Wünsche offen lässt

### FÜR BAUERN MIT KLAREN IDEALEN

- ✓ Erhaltung der Biodiversität durch naturnahe und umweltschonende Bewirtschaftung
- ✓ Wichtiger Beitrag für eine gesunde Schweizer Landwirtschaft

### FÜR SICHERHEIT UND ZUSÄTZLICHE KONTROLLEN

- ✓ Regelmässige Kontrollen durch unabhängige Institute
- ✓ Es gelten die Richtlinien von IP-Suisse



# RIND

*Der Gourmet Klassiker*



## Teile vom Rind



## Der Gourmet Klassiker

Rindfleisch gehört zu den beliebtesten Fleischstücken von Frau und Herr Schweizer. Ob ein Edelstück zum festlichen Anlass oder ein währschaftes Ragout - Rindfleisch bietet für alle Geschmäcker etwas.

Unser Sortiment beinhaltet wenn immer möglich Schweizer Rindfleisch. Das hiesige Tierschutzgesetz gehört zu den strengsten der Welt. Ein grosser Teil der Schweizer Produzenten setzen freiwillig auf besonders tierfreundliche Stallungssysteme (BTS) und auf regelmässigen Auslauf im Freien (RAUS). Die Fütterung auf Raufutterbasis ermöglicht die Produktion von Schweizerfleisch in Spitzenqualität. Ergänzend bieten wir verschiedene Fleischstücke in AGRI NATURA Qualität an.

# Rind

## EDELSTÜCKE

/09



### RINDSFILET OHNE STRANG

Dieses Schweizer Rindsfilet AGRI NATURA wurde fein säuberlich vom Strang (auch Kette) gelöst, sodass nur das zarte Muskelfleisch übrig bleibt.

ART.NR. 101567 CA. 2 KG FRISCH CH 14H30



### RINDSFILET MITTELSTÜCK

Das Mittelstück des Schweizer AGRI NATURA Rindsfilet eignet sich hervorragend für ein Chateaubriand oder ein saftiges Steak.

ART.NR. 101638 CA. 1 KG FRISCH CH 14H30



### RINDSFILET MITTELSTÜCK\*

Direkt aus Down Under: Die Australische Variante des Rindsfilet-Mittelstücks.

ART.NR. 100966 CA. 1.3 KG FRISCH AUS 14H30



### RINDSFILET GASTRO OHNE STRANG

Die preisgünstigere Gastro-Variante des Rindsfilets wird ebenfalls ohne Strang geliefert.

ART. NR. 100146 CA. 1.8 KG FRISCH CH 14H30



### RINDSFILET CASSINO\*

Das bekannte Fleisch der Rinder aus der Ortschaft in New South Wales in Australien ist nicht nur für Kenner ein Hochgenuss.

ART. NR. 100965 CA. 1.6 KG FRISCH AUS 14H30



### RINDSFILET\*

Paraguayisches Rindfleisch ist weltbekannt, daher haben wir uns auch für das Rindsfilet aus dem südamerikanischen Land entschieden.

ART. NR. 100963 CA 1.6 KG FRISCH PRY 14H30



### US RINDSFILET HORMONFREI\*

Wer auf gleichbleibende, hohe Qualität setzt, findet mit diesem US-Rindsfilet das perfekte Stück. Bei uns ohne Hormone.

ART. NR. 100961 CA. 2 KG FRISCH USA 14H30



### RINDSFILET STROGANOFF

Handgeschnitten aus den Spitzen des Rindsfilets und in bester AGRI NATURA Qualität.

ART. NR. 101639 CA. 1 KG FRISCH CH 14H30

\*Kann mit hormonellen Leistungsförderern erzeugt worden sein / kann mit nicht-hormonellen Leistungsförderern, wie Antibiotika, erzeugt worden sein

# Rind

## EDELSTÜCKE



### RINDS ENTRECÔTE 1/1

Dieses feine Zwischen-Rippenstück wird in AGRI NATURA Qualität und fertig pariert geliefert.

ART.NR. 101566 CA. 4.8 KG FRISCH CH 14H30



### RINDS ENTRECÔTE GASTRO ENTHÄUTET

Das enthäutete Schweizer Entrecôte in Gastro-Qualität.

ART.NR. 100989 CA. 4.2 KG FRISCH CH 14H30



### RINDS ENTRECÔTE 1/1\*

Das Uruguayische Entrecôte besticht durch mageres Fleisch und einer festen Konsistenz.

ART.NR. 100960 CA. 4 KG FRISCH URY 14H30

### RINDS ENTRECÔTE 1/2 AGRI NATURA

ART.NR. 101565 CA. 2.2 KG FRISCH CH 14H30



### RINDS ENTRECÔTE 1/1 HORMONFREI\*

Die hohe und gleichbleibende Qualität zeigt sich auch im Entrecôte aus den USA. Bei uns ohne Hormone.

ART.NR. 100957 CA. 3.3 KG FRISCH USA 14H30



### RINDS ENTRECÔTE 1/1

Das Irish Beef von der grünen Insel stammt neben dem Australischen und Amerikanischen Rind aus einer der beliebtesten Rindfleisch-Regionen.

ART.NR. 101651 CA. 4.5 KG FRISCH IRL 14H30



### RINDS ENTRECÔTE 1/1

Ein feines Zwischen-Rippenstück aus Paraguay.

ART.NR. 101248 CA. 4 KG FRISCH PRY 14H30



### RINDS ENTRECÔTE 1/1\*

Das Rinds-Entrecôte von Down-Under. Für viele Kenner eine der besten Regionen für Rindfleisch.

ART.NR. 100959 CA. 4 KG FRISCH AUS 14H30



### RINDSHUFT FÜR CARPACCIO TK

Die gefrorene Rindshuft kann mit der Aufschnittmaschine zu einem perfekten Carpaccio zugeschnitten werden.

ART.NR. 202481 600 G TK CH 14H30

# Rind STÜCKFLEISCH



## RINDS HOHRÜCKEN OHNE BEIN

Der kurzfaserige Hohrücken AGRI NATURA mit seinem höheren Fettanteil schmeckt am besten als Rib-Eye-Steak.

ART.NR. 101568 CA. 2.2 KG FRISCH CH 14H30



## RINDS SCHULTER FILET DRESSIERT

Das zarte Teilstück der Schulter kann als Schmorgericht und Braten verwendet werden.

ART.NR. 100937 CA. 900 G FRISCH CH 14H30



## RINDS SCHULTERSPITZ

Das Schulterspitz-Stück eignet sich hervorragend zum Niedergaren wie bei Schmor- und Siedfleischgerichten.

ART.NR. 100938 CA. 1.8 KG FRISCH CH 14H30



## RINDS SCHULTERSPITZ GASTRO

Der Schulterspitz in Gastro-Qualität kann gleichermassen wie sein Pendant zubereitet werden.

ART.NR. 100999 CA. 1.5 KG FRISCH CH 14H30



## RINDS HALS OHNE BEIN ABGEDECKT

Unsere Metzger dressieren den Halsdeckel fein säuberlich von diesem Fleischstück. Der Rindhals eignet sich ideal als magere Variante vom Siedfleisch.

ART.NR. 100941 CA. 3 KG FRISCH CH 14H30



## RINDS BRUST OHNE BEIN

Unsere Rindsbrust beinhaltet die Muskelstücke Flat und Point und dürfen in keinem BBQ Angebot fehlen. Die Rindsbrust wird als Siedfleisch oder Brisket verwendet.

ART.NR. 100939 CA. 3 KG FRISCH CH 14H30



## RINDS FISCHLI

Das Rinds-Fischli hat viele Namen: Unter runder Mocken oder falschem Filet ist er der Klassiker für Sauerbraten oder Brasato.

ART.NR. 100974 CA. 1.5 KG FRISCH CH 14H30



## RINDS HUFT ENTHÄUTET

Die Schweizer Rindhuft in AGRI NATURA Qualität wird gerne für Geschnetzeltes oder als Kurzbratstück, beispielsweise als Rumpsteak, verwendet.

ART.NR. 101540 CA. 2.5 KG FRISCH CH 14H30

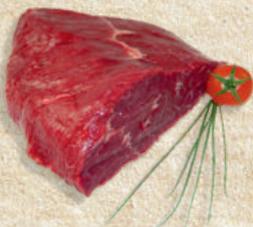


## RINDS HUFT GASTRO ENTHÄUTET

Das Rinds Huft Pendant in Gastro-Qualität.

ART.NR. 100150 CA. 2 KG FRISCH CH 14H30

# Rind STÜCKFLEISCH



## RINDS HUFTDECKEL O. FETT ENTHÄUTET

Wird im deutschsprachigen Raum auch als Tafelspitz bezeichnet und findet aufgrund seiner fehlenden Fettschicht eher für Schmor- und Kochgerichte Verwendung.

ART.NR. 100951 CA. 800 G FRISCH CH 14H30



## RINDS HUFT ENTHÄUTET\*

Das Fleisch der Huft ist besonders zart und wenig durchwachsen. Es ist hervorragend für Fondue Chinoise und Fondue Bourguignonne geeignet.

ART.NR. 100968 CA. 2.5 KG FRISCH URY 14H30



## RINDS HUFTDECKEL MIT FETT

Die saftigen Rindfleischstücke mit dicker Fettschicht sind eine besonders geschmackvolle Fleischspezialität und eignen sich ideal für die Zubereitung von Tafelspitz.

ART.NR. 100953 CA. 1.1 KG FRISCH CH 14H30



## RINDS SCHENKEL

Der Rindsschenkel eignet sich ideal zur Zubereitung von Voressen oder einem rassigem Gulasch.

ART.NR. 101426 CA. 2 KG FRISCH CH 14H30



## RINDS MARKBEIN GESÄGT

Das Rindsmarkbein darf in keiner Fleischsuppe fehlen.

ART.NR. 206342 CA. 2 KG FRISCH CH 14H30



## RINDS KOPFBÄGGELI TK

Die Kopfbäggli vom Rind gelten bei vielen als Geheimtipp - zubereitet schmecken sie am besten geschmort.

ART.NR. 202482 CA. 1 KG TK CH 14H30

# Rind GESCHNITTEN



## RINDS GESCHNETZELTES

Vorgeschnitten eignet sich das Rinds Geschnetzelte dank der einfachen Zubereitung als Geschnetzeltes «Zürcher Art».

ART.NR. 100975 CA. 1 KG FRISCH CH 14H30



## RINDS GESCHNETZELTES 2. QUALITÄT

Das Rinds Geschnetzelte in zweiter Qualität eignet sich ausgezeichnet für das Mittagmenü.

ART.NR. 101553 CA. 5 KG FRISCH CH 14H30



## RINDS VORESSEN

Das Rinds Voressen (Französisch: Ragout) wird zum Schmoren diverser feiner Eintöpfe verwendet.

ART.NR. 101552 CA. 5 KG FRISCH CH 14H30



## RINDS SUPPENKNOCHEN

Für die frische Bouillon oder eine kräftige Consommé.

ART.NR. 206306 CA. 10 KG FRISCH CH 14H30

Weitere Artikel finden Sie im aktuellen Menü- & Saisonangebot

### GOOD TO KNOW

#### Hat Fleisch tatsächlich Poren?

Fleisch scharf anbraten, damit sich die Poren schliessen und der Fleischsaft nicht austritt? Wir wissen es besser: Fleisch hat keine Poren, die beim Anbraten verschlossen werden können. Das simple Geheimnis des verbleibenden Fleischsaftes ist ein kurzer Bratvorgang.



# KALB

*Die zart-rosa Versuchung*





## *Die zart-rosa Versuchung*

Junge Rinder im Alter zwischen 6 und 7 Monaten werden als Kälber bezeichnet. Ab einem Alter von einem Jahr wird das Kalb Rind genannt. Das Kalbfleisch hat eine hellrosa Farbe, ist ausgesprochen zart, enthält viel Eiweiss und wenig Fett.

Unser Sortiment beinhaltet nur Schweizer Kalbfleisch. Das hiesige Tierschutzgesetz gehört zu den strengsten der Welt. Durch die artgerechte Fütterung mit Heu ist das Schweizer Kalbfleisch rötlicher als importiertes. Ergänzend bieten wir verschiedene Fleischstücke in AGRI NATURA Qualität an.

# Kalb

## STÜCKFLEISCH

/17



### KALBS FILET OHNE STRANG

Das Kalbsfilet vom Emmentaler Bauernkalb kommt in AGRI NATURA Qualität und verspricht beste Qualität.

ART.NR. 101545 CA. 800 G FRISCH CH 14H30



### KALBS NIERSTÜCK KURZ

Unser Kalbsnierstück stammt ebenfalls vom Emmentaler Bauernkalb in AGRI NATURA Qualität.

ART.NR. 101544 CA. 2.3 KG FRISCH CH 14H30



### KALBS NIERSTÜCK LANG

Ob ganz gebraten, niedergegart oder als leckeres Kalbssteak mit Morchelsauce - mit dem Kalbsnierstück kann fast nichts mehr schief gehen.

ART.NR. 101010 CA. 3.4 KG FRISCH CH 14H30



### KALBS HOHRÜCKEN OHNE DECKEL

Ob niedergegart oder als Steak, der Hohrücken vom Emmentaler Bauernkalb in AGRI NATURA Qualität ist vielseitig einsetzbar.

ART.NR. 101546 CA. 1 KG FRISCH CH 14H30



### KALBS ECKSTÜCK OHNE DECKEL

Das beste Wiener Schnitzel gelingt mit diesem Kalbs Eckstück vom Emmentaler Bauernkalb in AGRI NATURA Qualität.

ART.NR. 101547 CA. 2.6 KG FRISCH CH 14H30



### KALBS ECKSTÜCK 2. QUALITÄT ENTHÄUTET

Unsere Metzger enthäuten dieses Eckstück in Gastro-Qualität von der Silberhaut: Schneiden, braten, geniessen.

ART.NR. 101043 CA. 2.6 KG FRISCH CH 14H30



### KALBS UNTERSPÄLTE ENTHÄUTET

Ob kurz gebraten als Plätzli oder geschmort als Braten: Die enthäutete Kalbs Unterspälte ist «ready to cook».

ART.NR. 101024 CA. 2.4 KG FRISCH CH 14H30



### KALBS NUSS OHNE SCHALE ENTHÄUTET

Die Kalbsnuss ist ein Teilstück der Keule und eignet sich als Geschnuzzeltes und als zartes Schnitzel.

ART.NR. 101020 CA. 1.6 KG FRISCH CH 14H30



### KALBS KOPFBÄGGLI TK

Der hohe Anteil an Gelatine verleiht diesen aromatischen Fleischstücken eine spezielle Textur. Geschmorte Kopfbäggli sind eine beliebte Spezialität in der Gastronomie.

ART.NR. 202473 CA. 800 G TK CH 14H30

# Kalb

## STÜCKFLEISCH



### KALBS RACK

Besonders anschaulich lassen sich die Kalbs Racks vom Emmentaler Bauernkalb in AGRI NATURA Qualität präsentieren.

ART.NR. 101569 CA. 2.2 KG FRISCH CH 14H30



### KALBS FISCH ENTHÄUTET

Hat nichts mit Fisch zu tun und wird vielfach auch als "falsches Filet" bezeichnet.

ART.NR. 101251 CA. 900 G FRISCH CH 14H30



### KALBS HUFT ENTHÄUTET

Ob als Plätzli oder für ein Cordon Bleu zum selber schneiden: Die Kalbshuft vom Emmentaler Bauernkalb in AGRI NATURA Qualität.

ART.NR. 101548 CA. 1.1 KG FRISCH CH 14H30



### KALBS SCHULTERBRATEN OHNE FILET

Kalbsschulterbraten ist ideal zum Schmoren oder als Vitello Tonato zum kalt servieren.

ART.NR. 101007 CA. 3.1 KG FRISCH CH 14H30



### KALBS BRUST TK

Für einen besonderen Leckerbissen die Kalbsbrust befüllen z. B. mit Semmelknödelmasse.

ART.NR. 202573 CA. 1.1 KG TK CH 14H30



### KALBS LEBER

Das Extra Vitamin A und Eisen von unserer Kalbsleber AGRI NATURA vom Emmentaler Bauernkalb.

ART.NR. 101570 CA. 3.5 KG FRISCH CH 14H30



### Wiener Schnitzel oder Schnitzel Wiener Art?

Nur panierte Schnitzel aus Kalbfleisch dürfen offiziell als Wiener Schnitzel bezeichnet werden. Werden sie aus anderen Fleischsorten gemacht, nennt man sie Schnitzel «Wiener Art».

# Kalb

## GESCHNITTEN

/19



### KALBS KOTELETT PREMIUM PORTIONIERT

Das Kotelett ist stets eine leckere Wahl: Egal ob gebraten, gegrillt, paniert oder frittiert - es finden sich vielfältige Rezeptmöglichkeiten.

ART.NR. 101637 CA. 350 G FRISCH CH 14H30



### KALBS ECKSTÜCK PLÄTZLI

Das Kalbseckstück wird von unseren Metzgern in praktische 150 g Schnitzel geschnitten.

ART.NR. 101019 5X 150 G FRISCH CH 14H30



### KALBS STOTZEN PLÄTZLI

Egal ob paniert oder naturbelassen - Plätzli sind hierzulande sehr beliebt und zählen zu den Schweizer Traditionsgerichten.

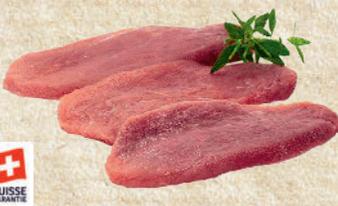
ART.NR. 101560 5X 140 G FRISCH CH 14H30



### KALBS UNTERSPÄLTE SCHNITZEL PANIERT

Für das à la carte Geschäft eignen sich die panierten Schnitzel aufgrund der vorgefertigten 130 Gramm Portionen.

ART.NR. 101594 8X 130 G FRISCH CH 14H30



### KALBS NIERSTÜCK GESCHNITTEN

Das Kalbs Nierstück wird von unseren Metzgern in praktische 180 g Portionen geschnitten.

ART.NR. 101711 5X CA. 180 G FRISCH CH 48H



### KALBS HAXE HINTERVIERTEL GESCHN. TK

Unsere Kalbs Haxe (Ossobucco) aus dem Hinterviertel in praktischen 250 Gramm Portionen eignet sich ausgezeichnet zum Kurzbraten.

ART.NR. 206307 4X 250 G TK CH 14H30



### KALBS HAXE VORDERVIERTEL GESCH. TK

Die portionierten Stücke aus dem Vorderviertel werden durch das Schmoren butterzart.

ART.NR. 206343 4X 250 G TK CH 14H30



### KALBS KNOCHEN GESÄGT PORTIONIERT TK

Mit den Kalbsknochen lässt sich eine geschmackvolle intensive Jus zubereiten.

ART.NR. 202474 CA. 10 KG TK CH 14H30



### KALBS FUSS GESÄGT TK

Um neben seinen Aromen auch das im Bindegewebe enthaltene Kollagen (Gelatine) zu gewinnen, wird Kalbsfuss primär gekocht.

ART.NR. 206308 CA. 1.5 KG TK CH 14H30

# Kalb

## GESCHNETZELTES



### KALBS GESCHNETZELTES

Unser Geschnetzeltes vom Kalb eignet sich optimal für Zürcher Geschnetzeltes.

ART.NR. 101557 CA. 1 KG FRISCH CH 14H30



### KALBS GESCHNETZELTES 2. QUALITÄT

Das Kalbs Geschnetzelte in der 2. Qualität ist die optimale Menükomponente für das Mittagmenü.

ART.NR. 101556 CA. 5 KG FRISCH CH 14H30



### KALBS GESCHNETZELTES PORTIONIERT

Kalbs Geschnetzeltes fertig portioniert in praktischen 150 Gramm Packungen für das à la carte Geschäft.

ART.NR. 101036 CA. 150 G FRISCH CH 14H30



### KALBS VORESSEN

Mit dem Voressen (Französisch: Ragout) lassen sich zahlreiche Fleischgerichte zubereiten.

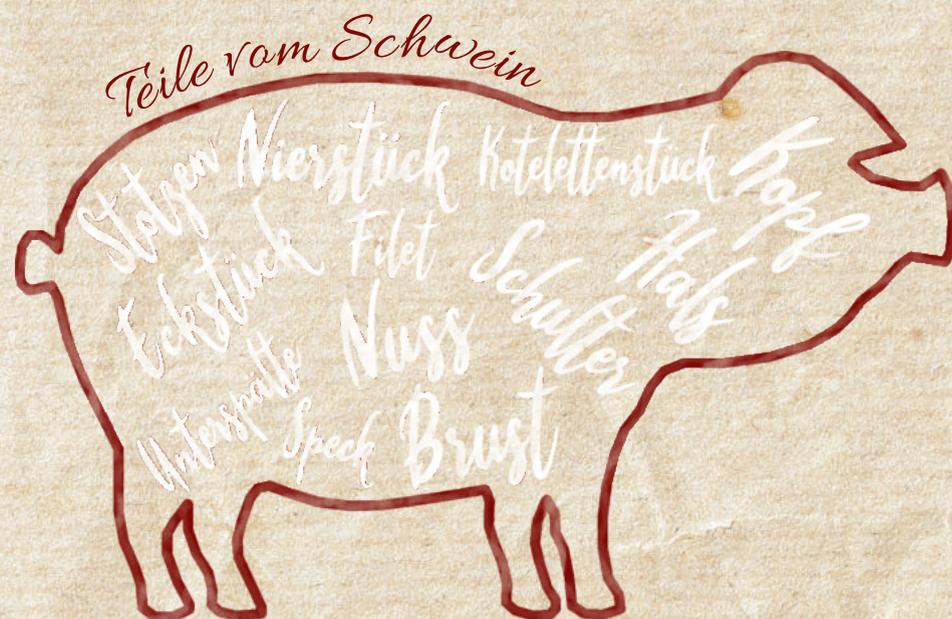
ART.NR. 101559 CA. 5 KG FRISCH CH 14H30

Weitere Artikel finden Sie im aktuellen Menü- & Saisonangebot

# SCHWEIN

*Meister der geschmacklichen Vielfalt*





## *Meister der geschmacklichen Vielfalt*

Schweinefleisch zählt zu den beliebtesten Fleischsorten. Das liegt zum einem am ausgezeichneten Geschmack und zum anderem an der Variationsbreite der Fleischteile. So lassen sich aus den unterschiedlichen Stücken vom Schwein die verschiedensten Gerichte zubereiten.

Unser Sortiment beinhaltet ausschliesslich Schweizer Schweinefleisch. Strenge Gesetze und natürliche Ressourcen tragen zur hiesigen Fleischqualität bei. Ergänzend bieten wir verschiedene Fleischstücke in AGRI NATURA Qualität an.

# Schwein

## STÜCKFLEISCH



### SCHWEINS FILET

Das Filet ist zweifelsohne das edelste und beliebteste Stück vom Schwein und gibt es bei uns in AGRI NATURA Qualität.

ART.NR. 101561 CA. 2X 500 G FRISCH CH 14H30



### SCHWEINS NIERSTÜCK LANG

Das Nierstück gehört zu den Prime Cuts des Schweins und ist vielseitig einsetzbar.

ART.NR. 100900 CA. 2.8 KG FRISCH CH 14H30



### SCHWEINS NIERSTÜCK KURZ

Schweizer Schweins Nierstück in bewährter AGRI NATURA Qualität.

ART.NR. 101564 CA. 1.8 KG FRISCH CH 14H30



### SCHWEINS ECKSTÜCK

Das Eckstück wird auch „Bäggli“ genannt, hat aber trotz des Namens mit der Schweinsbacke nichts am Hut.

ART.NR. 101650 CA. 1.2 KG FRISCH CH 14H30



### SCHWEINS KOTELETTSTÜCK O. STRANG

Schweinekoteletts werden aus dem Kotelettstrang des Schweins geschnitten und werden auch als Schweinelachs oder Schweinerücken bezeichnet.

ART.NR. 100898 CA. 1.6 KG FRISCH CH 14H30



### SCHWEINS HUFT DRESSIERT

Die Huft eignet sich ausgesprochen gut für Plätzli und ist verhältnismässig fettarm.

ART.NR. 101563 CA. 2X 1.4 KG FRISCH CH 14H30



### SCHWEINS SCHULTER BRATEN

Aus der Schulter bereitet man das Badische (Fränkische) Schäuferle zu; in den USA dient die Schweinschulter für das beliebte Pulled Pork.

ART.NR. 100927 CA. 1.5 KG FRISCH CH 14H30



### SCHWEINS VOESSEN

Die langfaserige und bindegewebereiche Schulter eignet sich hervorragend für die Zubereitung von Voressen.

ART.NR. 101607 CA. 2 KG FRISCH CH 14H30



### SCHWEINS BRUST DRESSIERT

Die Brust vom Schwein liefert einen relativ hohen Fettgehalt von knapp 20 % und ist daher gut zum Grillieren oder als Braten.

ART.NR. 100932 CA. 3.5 KG FRISCH CH 14H30

# Schwein

## STÜCKFLEISCH



### SCHWEINS HALS DRESSIERT

Schweinshals, auch Schweinenacken genannt, ist ein sehr beliebtes Stück, das neben dem Schweinshals klassisch für Pulled Pork Verwendung findet.

ART.NR. 101562 CA. 2 KG FRISCH CH 14H30



### SCHWEINS HALS SCHWEDENBRATEN

Gebundener Schweinshals mit Zwetschgen-Füllung.

ART.NR. 101632 CA. 2 KG FRISCH CH 14H30



## Rezeptidee PULLED PORK



Das zarte Fleisch des Pulled Pork hat viele Anhänger. Der Name stammt vom Zupfen (Engl. pull) des Fleisches, welches zuvor über Stunden oder Tage zubereitet wurde. Das Pulled Pork kann äusserst vielfältig eingesetzt werden: Klassisch im Burger oder Wrap, im Salat oder in der Pasta, auf einer Pizza, in einem Sandwich oder Auflauf.

- ▶ Butcher & the Chef Schweinsschulter (Art. Nr. 100927)
- ▶ Injektionsmarinade zubereiten und in das Fleisch injizieren (Beispielsweise Apfelsaft, Wasser, Gewürze und Worcestersauce)
- ▶ Gewürzmischung (sog. Rub) zubereiten und Fleisch mit Öl, Senf oder Barbecue Sauce einstreichen und 24 h ziehen lassen
- ▶ Ohne Anbraten 12-16h bei 90°C in den Ofen, bis die Kerntemperatur 83°C beträgt
- ▶ Zupfen und je nach Wunsch in Barbecue Sauce einlegen

# Schwein

## GESCHNITTEN



### SCHWEINS RACKS PREMIUM

Unsere Metzger portionieren die Schweinsracks zu je 250g. Ein besonderer Blickfang ist der typisch herausstehende Knochen.

ART.NR. 101666 CA. 250 G FRISCH CH 14H30



### SCHWEINS ECKSTÜCK SCHNITZEL

Feine Schnitzel aus dem Eckstück geschnitten in praktischen 150g Portionen für die à la carte Küche.

ART.NR. 101550 5X 150 G FRISCH CH 14H30



### SCHWEINS STOTZEN PORT. F. CORDON BLEU

Der Schweinsstotzen eignet sich ideal für eine einfache Zubereitung des Klassikers Cordon Bleu.

ART.NR. 101634 5X 110 G FRISCH CH 14H30



### SCHWEINS HALS PLÄTZLI

Eines der beliebtesten Stücke ist der Schweinshals, da er fetthaltig ist und beim Braten schön saftig bleibt.

ART.NR. 100901 5X 150 G FRISCH CH 14H30



### SCHWEINS HUFT SCHNITZEL

Feine Schnitzel à 150g aus der Huft geschnitten.

ART.NR. 101664 5X 150 KG FRISCH CH 14H30



### SCHWEINS HAXEN GESCHNITTEN TK

Von unseren Metzgern portionierte Schweinshaxen werden besonders lecker, wenn man sie im Ofen knusprig brät.

ART.NR. 206328 10X 250 G TK CH 14H30



### SCHWEINS FUSS GESÄGT TK

Ideal zur Zubereitung von Sülzen, da Schweinsfüsse reich an Gelatine sind.

ART.NR. 206305 CA. 1.5 KG TK CH 14H30

# Schwein

## GESCHNETZELTES



### SCHWEINS GESCHNETZELTES

---

Aus den kleinen Fleischstücken lassen sich die verschiedensten Gerichte kreieren.

ART.NR. 101539 CA. 2 KG FRISCH CH 14H30



### SCHWEIN GESCHNETZELTES 2. QUALITÄT

---

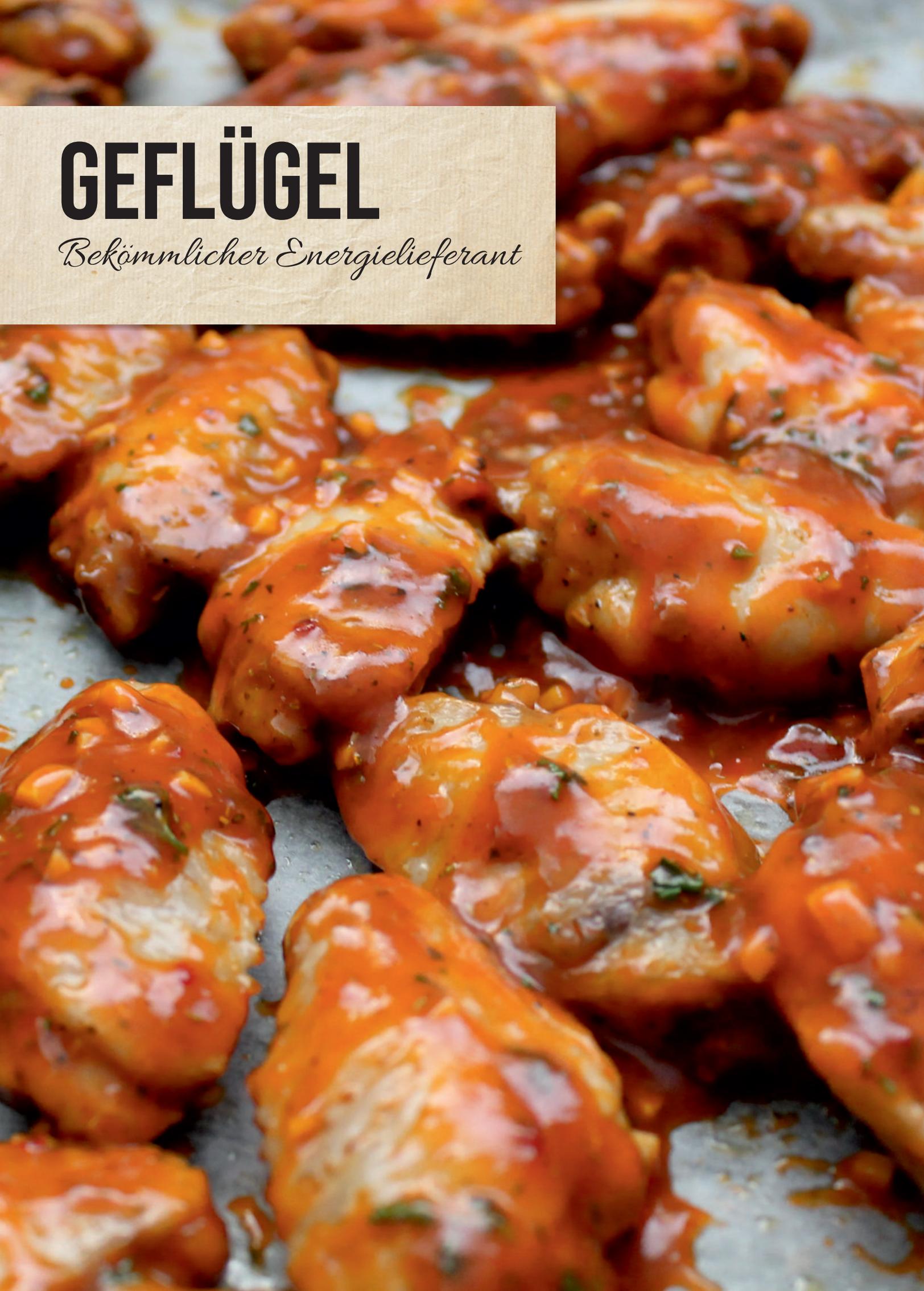
Das Pendant zum Geschnetzelten in der 2. Qualität bei uns in 5 KG Einheiten.

ART.NR. 101605 CA. 5 KG FRISCH CH 14H30

Weitere Artikel finden Sie im aktuellen Menü- & Saisonangebot

# GEFLÜGEL

*Bekömmlicher Energielieferant*





## *Bekömmlicher Energielieferant*

Dank der strengen Tierschutzgesetze in der Schweiz, stammt das Schweizer Geflügelfleisch aus garantiert tiergerechten Haltungen.

Wenn immer möglich bieten wir Schweizer Geflügel an, setzen bei Alternativen auf Europäische Spezialitäten und verzichten ganz auf Geflügel aus bedenklichen Regionen. Unser Geflügelsortiment umfasst Poulet in verschiedenen Variationen sowie Trutenfleisch.

# Geflügel

## POULET BRUST & POULET GANZ

### POULET BRUST



#### POULET BRUST PREMIUM 160-180 G

Die Poulet Brust ist das Teilstück mit dem niedrigsten Fettgehalt und ist daher sehr beliebt. Bei uns bekommen Sie verschiedene Grössen und Qualitäten.

ART.NR. 101094 2.6KG À 160-180 G FRISCH CH 14H30



#### POULET BRUST SPIESS 150 G

Perfekt zum direkt Grillieren oder Braten: Unsere Poulet Brust am Spiess.

ART.NR. 101618 10X 150 G FRISCH CH 14H30



#### POULET SPIESS SCHENKEL 150 G

Perfekt zum direkt Grillieren oder Braten: Unser Poulet Schenkel am Spiess.

ART.NR. 101179 10X 150 G FRISCH CH 14H30

### POULET BRUST 130-170 G

ART.NR. 101089 2.5 KG À 130-170 G FRISCH CH 14H30

### POULET BRUST 120-145 G

ART.NR. 101441 12X 120-145 G FRISCH CH 14H30

### POULET BRUST TIEFGEKÜHLT

ART.NR. 202509 4X 2.5 KG TK CH 14H30



### PERLHUHN BRUST SUPREME 160 G TK

Die Perlhuhnbrust mit der Haut und dem ersten Flügelknochen wird als Supreme bezeichnet. Bei uns gefroren erhältlich.

ART.NR. 206318 4X CA. 160 G TK FRA 14H30



### MAIS POULARDEN BRUST 170 G

Im Unterschied zum gewöhnlichen Poulet wird die Maispoularde überwiegend mit Mais gefüttert, dadurch nimmt das Fleisch des Huhns eine gelbe Farbe an.

ART.NR. 206344 10X 170 G TK FRA 14H30

### POULET GANZ



#### POULET GANZ

Ein Poulet eignet sich aufgrund seiner verhältnismässig kleinen Grösse optimal für die Zubereitung als ganzes Stück.

ART.NR. 101083 CA. 1 KG FRISCH CH 14H30



#### POULET GANZ TK

Gefrorene ganze Poulets für eine längere Haltbarkeit und Lagerung.

ART.NR. 202193 10X 1 KG TK CH 14H30

# Geflügel

## POULET GESCHNITTEN



### POULET SCHENKEL VORESSEN

Der aromatische und saftige Poulet-Schenkel eignet sich hervorragend für die Zubereitung von Voressen.

ART.NR. 101084 CA. 2.5 KG FRISCH CH 14H30



### POULET OBERSCHENKEL STEAK 110 G

Bei unseren Pouletoberschenkel Steaks wurden die Knochen herausgelöst und übrig bleibt das geschmackvolle und saftige Fleisch mit Haut.

ART.NR. 101106 10X CA. 110 G FRISCH CH 14H30



### POULET SCHENKEL STEAK 170 G

Die 170g Poulet Schenkel Steaks werden in Schutzatmosphäre verpackt, damit das Fleisch lange frisch bleibt.

ART.NR. 101105 10X 170 G FRISCH CH 14H30



### POULET FLÜGEL TK

Die Pouletflügeli werden einzeln gefroren und können praktisch entnommen werden, ohne dass die ganze Packung aufgetaut werden muss.

ART.NR. 206427 4X 2.5 KG TK CH 14H30



### POULET UNTERSCHENKEL TK

Die allseits beliebten Unterschenkel (Drumsticks) eignen sich sowohl zum Apéro als auch für den Hauptgang.

ART.NR. 202511 4X 2.5 KG TK CH 14H30



### POULET SCHENKEL TK 250 - 280 G TK

Zertrennte Pouletschenkel eignen sich besonders gut zum Grillieren und Schmoren aber z. B. auch für eine Paella.

ART.NR. 206435 4X 2.5 KG TK CH 14H30



### POULET OBERSCHENKEL TK

Pouletschenkel unbedingt mit Haut anbraten, damit diese schön saftig werden, denn unter der Haut befindet sich eine dünne Fettschicht.

ART.NR. 206426 4X 2.5 KG TK CH 14H30

# Geflügel

## POULET GESCHNETZELTES



### POULET BRUST GESCHNETZELTES

Geschnetzeltes aus dem zartesten Teil des Poulets, der Brust.

ART.NR. 101586 CA. 1.1 KG FRISCH CH 14H30

### POULET BRUST GESCHNETZELTES

ART.NR. 101715 CA. 5 KG FRISCH CH 14H30



### POULET BRUST GESCHNETZELTES TK

Mit Pouletgeschnetzeltem lassen sich vielfältige Gerichte wie ein exotisches Curry, ausgefallenes Gratin oder das berühmte Riz Casimir kreieren.

ART.NR. 202186 5X 1.5 KG TK CH 14H30



### POULET SCHENKEL GESCHNETZELTES

Das Geschnetzelte aus dem Schenkel ist etwas saftiger als Geschnetzeltes von der Brust.

ART.NR. 101619 CA. 2.5 KG FRISCH CH 14H30



*Wunderhuhn*  
Hüener wie früher



### BRUDERHAHN GESCHNETZELTES TK

Unsere Bruderhähne werden über 10-12 Wochen schonend aufgezogen und anschliessend zu feinen Geflügel-spezialitäten weiterverarbeitet.

ART.NR. 205953 CA. 2 KG TK CH 14H30

# Wunderhuhn

Hüener wie früher



EiCO<sup>+</sup>

# Wie zu alten Zeiten. /33

Mit «Hüener wie früener» wollen wir die Kreisläufe in der Geflügelhaltung neu denken und sie so gestalten, wie sie zu Grossmutter-Zeiten gang und gäbe waren. Das Wunderhuhn ist der Bruder der eierlegenden Henne. Da diese im Vergleich zu einem herkömmlichen Poulet nur langsam wachsen, werden sie normalerweise nach dem Schlüpfen getötet. Bei uns wird der Bruderhahn bei Schweizer Bauernfamilien grossgezogen.

## Aus Bruderhähnen werden Masthähne

Männliche Legehennen legen keine Eier. Deshalb werden sie in der herkömmlichen Produktion nach dem Schlupf getötet. Bei uns wachsen sie als Masthähne artgerecht auf, mit täglichem Auslauf in den Wintergarten und ausreichend Einstreu.

## Schonende Aufzucht

Unsere Bruderhähne werden über 10–12 Wochen schonend aufgezogen. Im Vergleich zur herkömmlichen Pouletmast leben unsere Bruderhähne 5–7 Wochen länger.

## Co2 neutraler Kreislauf

CO2 Emissionen während der Bruderhahn-Aufzucht werden zu 100% kompensiert.

## Aus Bruderhähnen werden feine Geflügelspezialitäten

Das Fleisch der Bruderhähne wird zu verschiedenen Geflügelspezialitäten weiterverarbeitet, wie zum Beispiel das Brustgeschnetzelte.

## Zertifizierte Aufzucht

Der gesamte Prozess rund um diese Initiative wird durch eine akkreditierte Zertifizierungsstelle auditiert.

Mit Ihrer Unterstützung tragen sie dazu bei, unsere Initiative voranzutreiben und weitere Bauernhöfe für die Aufzucht von «Wunderhühnern» zu begeistern. Herzlichen Dank!

**Bestellungen unter:**  
**Grossregion Zürich**  
Tel. 058 433 85 75

**Grossregion Bern**  
Tel. 058 433 82 52

## Zubereitungsideen



TK Bruderhahn  
Geschnetzeltes  
Art.Nr. 205953

# Geflügel

## TRUTENFLEISCH & GEFLÜGEL DIVERS

### TRUTENFLEISCH



#### TRUTEN SCHNITZEL 130 G

Aromatische und bekömmliche Trutenschnitzel in praktischen 130 Gramm Portionen.

ART.NR. 101602 5X 130 G FRISCH CH 14H30



#### TRUTEN SCHNITZEL 130 G

Das Ungarische Trutenschnitzel in praktischen 130 Gramm Portionen für das à la carte Geschäft.

ART.NR. 101612 5X 130 G FRISCH HUN 14H30



#### TRUTEN BRUST

Das Brustfleisch der Trute bleibt saftig und zart, wenn es in der indirekten Grillzone bei max. 85 Grad langsam zubereitet wird.

ART.NR. 101109 CA. 2 KG FRISCH HUN 14H30



#### TRUTEN BRUST GESCHNETZELTES

Aufgrund des hohen Eiweissgehaltes eignet sich Trutenbrustgeschnetztes hervorragend für sportlich Aktive, z. B. als Topping im Salat.

ART.NR. 101611 CA. 2.5 KG FRISCH HUN 14H30

### GEFLÜGEL DIVERS



#### ENTEN BRUST 180-220 G TK

Als Entenbrust wird das ausgelöste Brustfleisch einer Ente zusammen mit der Haut bezeichnet.

ART.NR. 206319 5KG À 180-220 G TK HUN 14H30

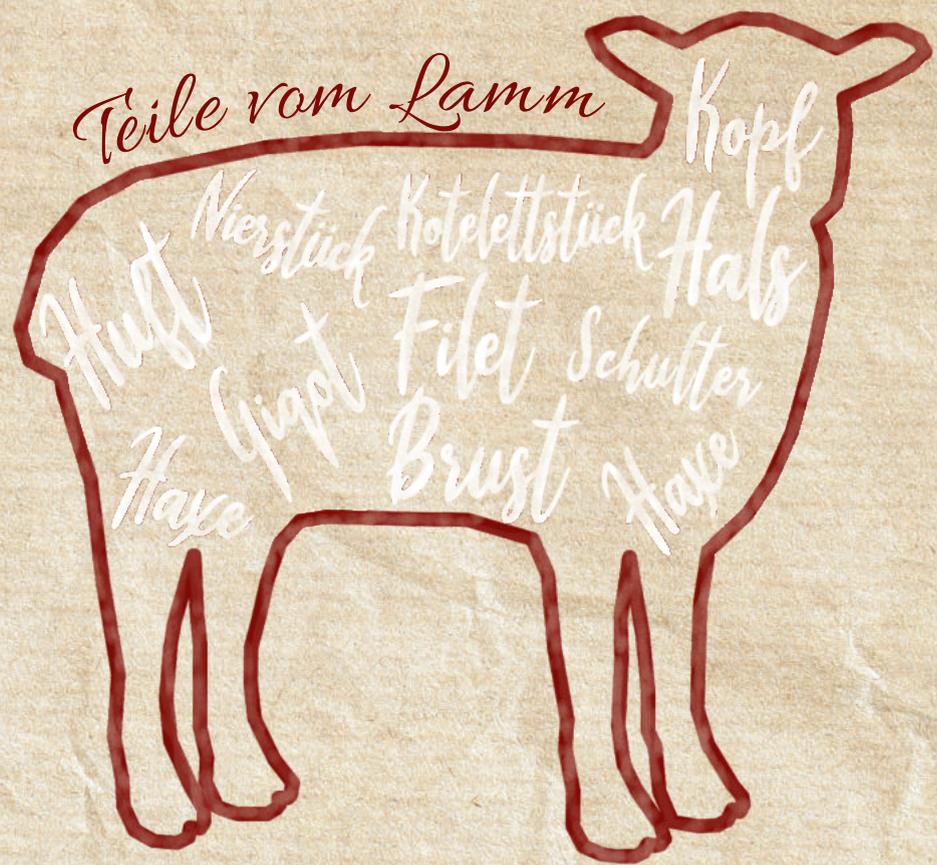


Weitere Artikel finden Sie im aktuellen Menü- & Saisonangebot

# LAMM

*Aromatische Spezialitäten*





## *Aromatische Spezialitäten*

Lammfleisch ist sehr vielseitig einsetzbar und die Nachfrage nimmt stetig zu und doch gilt es noch als Nischenprodukt. Der Konsum von Lammfleisch ist saisonal geprägt und an Feiertagen wie Ostern und Weihnachten am höchsten. Das Angebot an Schweizer Lammfleisch kann die Nachfrage nicht decken, wodurch der Importanteil tendenziell höher ist als bei anderen Fleischsorten. Vor allem Edelstücke wie Nierstücke werden importiert.

Beim Importfleisch setzen wir auf ausgewählte Betriebe mit hohen Standards und qualitativ hochwertigem Fleisch.

# Lamm STÜCKFLEISCH

/37



## LAMM FILET\*

Butterzartes Lammfilet verspricht ein ganz besonderes Geschmackserlebnis.

ART.NR. 202495 CA. 400 G FRISCH AUS 14H30



## LAMM NIERSTÜCK

Das Lammnierstück ist das hochwertigste Stück vom Lamm.

ART.NR. 101055 CA. 800 G FRISCH IRL 14H30



## LAMM NIERSTÜCK TK

Irisches Lammfleisch ist aufgrund der aussergewöhnlichen Graslandschaft Irlands besonders zart und geschmacksintensiv.

ART.NR. 202496 CA. 10 KG TK IRL 14H30



## LAMM NIERSTÜCK TK\*

In Australien leben Lämmer hauptsächlich im Freien. Dadurch hat das Lammfleisch eine hervorragende Qualität.

ART.NR. 202487 CA. 10 KG TK AUS 14H30



## LAMM RACKS ROYAL RACK\*

Die Lamm Racks in der hohen Royal Rack Qualität werden noch gründlicher auf dem Nierstück und zwischen den Rippen adressiert.

ART.NR. 101056 CA. 800 G FRISCH AUS 14H30



## LAMM RACKS ROYAL RACK TK\*

Die sauber adressierten Knochen der Neuseeländischen Royal Lamm Racks sind ein echter Hingucker.

ART.NR. 202489 CA. 700 G TK NZL 14H30



## LAMM RACKS AMBASSADOR RR\*

Das Premium Lamm von Ambassador in der Royal Rack Qualität.

101058 CA. 800 G FRISCH AUS 14H30



## LAMM GIGOT OHNE BEIN TK\*

Lamm Gigot (Lammkeule) ist das grösste Teilstück vom Lamm und stammt vom Hinterviertel.

ART.NR. 202492 CA. 1.1 KG TK NZL 14H30



## LAMM HÜFTLI TK\*

Das Fleisch der Lammhuft ist zart und mager. Rosa gebraten schmeckt sie am saftigsten.

ART.NR. 202488 CA. 1 KG TK AUS 14H30

\*Kann mit hormonellen Leistungsförderern erzeugt worden sein / kann mit nicht-hormonellen Leistungsförderern, wie Antibiotika, erzeugt worden sein

# Lamm GESCHNITTEN



## LAMM KOTELETTEN PORTIONIERT 80 G\*

Die Scheiben vom ausgelösten Kotelettstrang nennt man auch Lammlachse und sind besonders saftig und weich im Geschmack.

ART.NR. 101574 12X 80 G FRISCH NZL 14H30



## LAMM GESCHNETZELTES OVINE

Charakterstarkes Geschnetzeltes zum köcheln.

ART.NR. 101555 CA. 1 KG FRISCH CH 14H30



## LAMM VOESSEN OVINE TK

Auch das Lamm-Voressen liefern wir in der geschmackstypischen Ovine Qualität.

ART.NR. 202500 CA. 1 KG TK CH 14H30

Weitere Artikel finden  
Sie im aktuellen Menü-  
& Saisonangebot

# HACKFLEISCH

*Der gehackte Allrounder*



## *Hackfleisch*



## *Der gehackte Allrounder*

Grundsätzlich kann jedes Fleischstück zu Hackfleisch verarbeitet werden, oft wird aber das Vorderviertel verwendet, da diese Fleischstücke oft zu klein für einen Braten oder zu flach für Ragout sind.

Hackfleisch gibt es als reines Rindshackfleisch sowie als gemischtes Hackfleisch aus Rind und Schwein. Letzteres eignet sich durch den höheren Fettanteil zum Formen von Meatballs. Unser Sortiment besteht aus reinem Schweizer Hackfleisch in verschiedenen Massen und Mischungen.

# Hackfleisch

## FRISCH

/41



### RINDS HACKFLEISCH 3 MM

Ob für Lasagne, Bolognese Sauce oder als Burger Patties: Rindshackfleisch bietet zahlreiche Möglichkeiten.

ART.NR. 101621 2 KG FRISCH CH 14H30



### RINDS HACKFLEISCH 5 MM

Mit einem Durchmesser von 5 mm wird unser Rinds Hackfleisch aus frischem, magerem Rindfleisch hergestellt.

ART.NR. 101622 2 KG FRISCH CH 14H30



### RINDS HACKFLEISCH 8 MM

Die extra grobe Körnung von 8 mm lässt die Fleischstruktur erkennen und sorgt für besonders saftiges Rindshack.

ART.NR. 101623 2 KG FRISCH CH 14H30



### RINDS & SCHWEINS HACKFLEISCH 5 MM

Durch den höheren Fettgehalt im Schweinhackfleisch findet gemischtes Hackfleisch oft für Hackbällchen Verwendung.

ART.NR. 101610 2 KG FRISCH CH 14H30



### KALBS HACKFLEISCH 5 MM

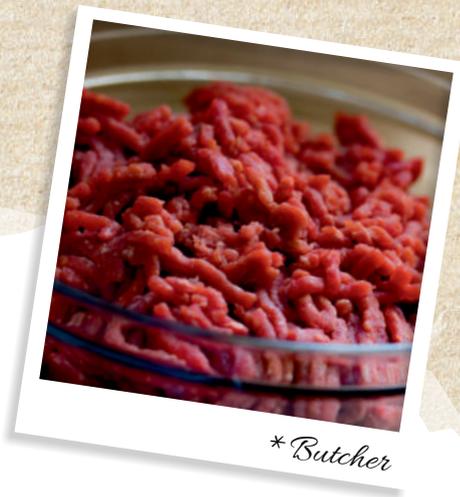
Verwenden Sie unser Kalbshackfleisch für magerere Hackfleischgerichte.

ART.NR. 101614 2 KG FRISCH CH 14H30

Weitere Artikel finden Sie im aktuellen Menü- & Saisonangebot

GOOD  TO KNOW

# HACKFLEISCH



## WARENKUNDE

### *Rinderhack*

- ◆ Herstellung aus Brust oder Schulter
- ◆ Höchstfettgehalt: 20 %

### *Schweinehack*

- ◆ Herstellung aus Brust und Schulter
- ◆ Höchstfettgehalt: 35 %

### *Gemischtes Hack*

- ◆ Mischung meist 50% Rind/50% Schwein
- ◆ Höchstfettgehalt: 30 %

### *Lammhack*

- ◆ Herstellung aus Keule oder Kotelettstück
- ◆ Höchstfettgehalt: 20 %

## 3 ANZEICHEN FRISCHEN HACKFLEISCHS

### *Farbe*

Frisches Hackfleisch hat einen **rötlichen Ton**. Eine gräuliche Verfärbung könnte auf abgelaufenes Fleisch hindeuten.

### *Geruch*

Hackfleisch ist **geruchsneutral**, maximal sollte ein leichter Geruch von Eisen bemerkbar sein. Ein süßlicher Geruch kann ein Anzeichen für ungenießbares Fleisch sein.

### *Eigenschaften*

In frischem Zustand fühlt sich Hackfleisch **kühl, feucht und geschmeidig** an. Beginnt es einen schleimigen und klebrigen Film zu bilden, sollte es entsorgt werden.

## DIE WÜRZMISCHUNG MACHT'S!

Geschmäcker sind verschieden - zum Glück ist Hackfleisch so vielseitig. Probieren Sie doch zur Abwechslung mal eine von unseren Würzmischungen aus.

### *Hackbällchen*

- ◆ Gemischtes Hackfleisch
- ◆ Salz, Pfeffer, Senf, Zwiebel, Majoran, Paprikapulver, Petersilie und Knoblauch

### *Burger Patty*

- ◆ Rinds- oder Kalbshackfleisch
- ◆ Salz und Pfeffer

### *Fleischpflanzerl (bayerisch)*

- ◆ Gemischtes Hackfleisch
- ◆ Zwiebel, Semmelbrösel, Milch, Tomatenmark, Senf, Ei, Salz, Pfeffer, Majoran und Knoblauch



### *Cevapcici (balkanisch)*

- ◆ Rindshackfleisch
- ◆ Zwiebel, Knoblauch, Semmelbrösel, Paprikapulver, Thymian, Ei, Salz und Pfeffer

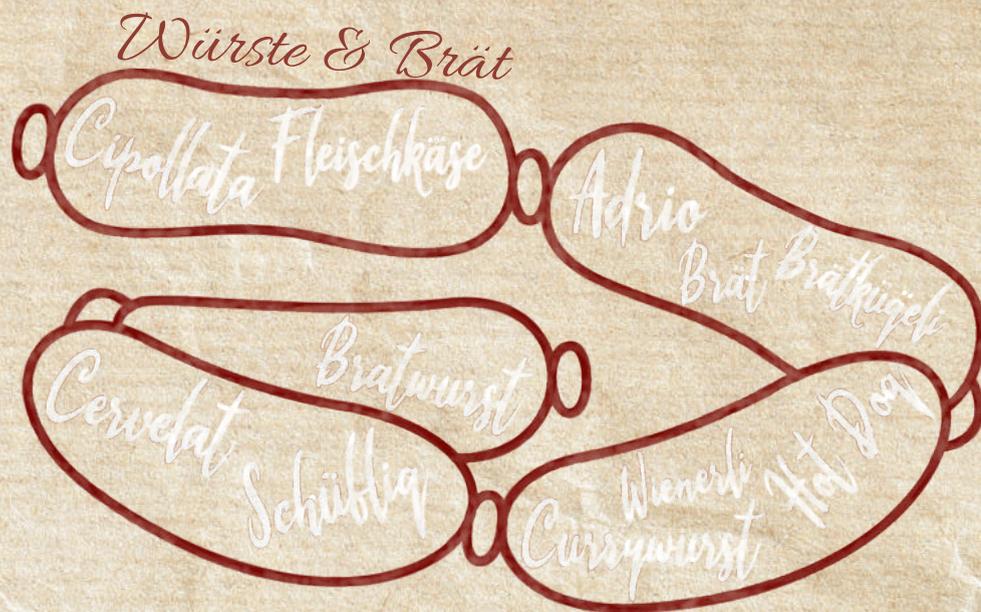
### *Köfte (arabisch)*

- ◆ Rinds- oder Lammhackfleisch
- ◆ Petersilie, Kreuzkümmel, Zwiebel, Salz, Pfeffer, Paprikapulver, Chiliflocken und Zimt

# WÜRSTE & BRÄT

*Regionale Gaumenfreuden*





## *Regionale Gaumenfreuden*

In unserem Sortiment sind diverse regionale Schweizer Spezialitäten wie die Olma-Bratwurst, die St. Galler Bratwurst, die Bauernbratwurst und der Emmentaler Schübliq zu finden. Klassiker wie die Kalbsbratwurst und der Cervelat runden unser Angebot ab.

# Würste & Brät

## BRÄT



### BRÄTKÜGELI KLEIN TK

Passt perfekt für das traditionelle Schweizer Gericht Pastetli mit Brätkügel.

ART.NR. 202058 CA. 1 KG TK CH 14H30



### REINES KALBSBRÄT IM DARM TK

Brät eignet sich zum Herstellen beliebiger Füllungen z. B. für Braten, Rouladen oder als Zugabe zur Suppe. Bei uns als reines Kalbsbrät erhältlich.

ART.NR. 202550 CA. 500 G TK CH 14H30



### ADRIO FRISCH

Das frische, fein gemahlene Brät wurde im Beutel vorgegart.

ART.NR. 101222 6X 150 G FRISCH CH 14H30



### ADRIO ROH IM NETZ TK

Das fein gemahlene Brät wird von unseren Metzgern wie zu Grossmutterzeiten von Hand ins natürliche Schweinsnetz gedreht.

ART.NR. 204042 30X 150 G TK CH 14H30



### GEFLÜGEL FLEISCHKÄSE 1/2

Eine leichtere Alternative zum klassischen Fleischkäse.

ART.NR. 100852 CA. 1.5 KG FRISCH CH 14H30



### Woran erkennt man gutes Fleisch?

Rind: rote Farbe, am Rand auch grau  
Schwein: gleichmässig hell- bis zartrosa  
Lamm: rötlich, aber nicht ganz so dunkel wie Rind  
Geflügel: gleichmässige weissliche bis gelbliche Farbe

# Würste & Brät

## BRATWURST



### BAUERNBRATWURST ROH 130 G

Die rohe Bauernbratwurst lässt sich auf dem Grill oder der Pfanne perfekt zubereiten.

ART.NR. 101649 6X 130 G FRISCH CH 14H30



### KALBSBRATWURST 180 G

Der Klassiker mit einem hohen Anteil an Kalbfleisch. Bei uns in zwei verschiedenen Grössen erhältlich.

ART.NR. 101653 5X 180 G FRISCH CH 14H30



### OLMA BRATWURST 160 G

Die berühmte Ostschweizer Bratwurst von Gemperli, hergestellt aus Kalbs- und Schweinefleisch schmeckt am besten frisch vom Grill.

ART.NR. 100812 10X 160 G FRISCH CH 14H30



### GRILL BRATWURST 160 G

Wenn's mal nicht die klassische Bratwurst sein soll: Die Grill-Bratwurst ohne Kalbfleisch-Anteil.

ART.NR. 101591 10X 160 G FRISCH CH 14H30



### GEFLÜGEL BRATWURST 130 G

Geflügel Bratwurst ist die kalorienärmere Alternative zur klassischen Bratwurst.

ART.NR. 100858 5X 130 G FRISCH CH 14H30



### ST. GALLER BRATWURST 110 G

Die beliebteste Grill- und Bratwurst der Schweizer. Die St. Galler Bratwurst.

ART.NR. 100814 10X 110 G FRISCH CH 14H30



### KALBS CIPOLLATA 400 G

Feine Kalbs Cipollata zum Braten oder Grillieren.

ART.NR. 100842 CA. 400 G FRISCH CH 14H30



### LÄGERN BRATWURST 160 G

Die Grillbratwurst von den Lägern, dem Höhenrücken, der die Kantone Aargau (Baden) und Zürich (Dielsdorf) verbindet.

ART.NR. 100829 10X 160 G FRISCH CH 14H30



### BAUERNBRATWURST 150 G

Würzige Bauernbratwurst aus Schweinefleisch und Speck.

ART.NR. 100832 5X 150 G FRISCH CH 14H30

# Würste & Brät

## WURSTWAREN



**CERVELAT 150 G**

Damit sie beim Grillieren nicht aufplatzen, werden die Enden des Cervelat kreuzförmig eingeschnitten.

ART.NR. 101589 10X 150 G FRISCH CH 14H30



**CERVELAT 100 G**

Ca. eine Stunde vor der Zubereitung den Cervelat aus dem Kühlschrank nehmen, damit er seinen vollen Geschmack entfalten kann.

ART.NR. 101588 5X 100 G FRISCH CH 14H30

ART.NR. 101587 10X 100 G FRISCH CH 14H30



**KÄSE GRILLER PIKANT 130 G**

Pikante Käsegriller aus Schwein, Rind, Käse und Speck für ein würziges Aroma.

ART.NR. 100803 5X 130 G FRISCH CH 14H30



**EMMENTALER KÄSE SCHÜBLIG 150 G**

Vorzügliche Wurstspezialität mit nussigem Emmentaler Käse verfeinert.

ART.NR. 100805 10X 150 G FRISCH CH 14H30



**GALLUS SCHÜBLIG 140 G**

Der ursprünglich aus St. Gallen stammende Gallus Schübli bietet eine tolle Abwechslung zu Cervelats und Bratwürste.

ART.NR. 100800 10X 140 G FRISCH CH 14H30



**GRILL QUARTETT 60 G**

Vier ausgewählte Grillwürste für einen abwechslungsreichen Grillabend.

ART.NR. 100844 4X 60 G FRISCH CH 14H30



**CURRYWURST 60 G**

Schmackhafte Wurst mit 0.5% Currypulver für die extra Würze.

ART.NR. 100819 4X 60 G FRISCH CH 14H30



**WIENERLI 100 G**

Das Wienerli erfreut sich nicht nur bei Kindern grosser Beliebtheit und ist immer ein Hit.

ART.NR. 100797 5X 2X 100 G FRISCH CH 14H30

# Würste & Brät

## WURSTWAREN



### KNACKER 120 G

Mit dem höheren Rindfleischanteil ist der Knacker bissfester als das klassische Wienerli.

ART.NR. 100796 5X 2X 120 G FRISCH CH 14H30



### AMERICAN HOT DOG WIENERLI 100 G

Für den perfekten Hot Dog unsere Wienerli im aufgeschnittenen Brötchen platzieren und nach Belieben mit Senf, Ketchup, Essiggurken und Röstzwiebeln belegen.

ART.NR. 100795 10X 2X 100 G FRISCH CH 14H30



### GEFLÜGEL WIENERLI 100 G

Der feine Klassiker als fettärmere Alternative aus Geflügelfleisch.

ART.NR. 100851 5X 2X 100 G FRISCH CH 14H30



Weitere Artikel finden Sie im aktuellen Menü- & Saisonangebot

# PFANNENFERTIGES

*Schneller Genuss*



# PFANNENFERTIGES



## Schneller Genuss

Unsere pfannenfertigen Produkte sind perfekt für Momente, in denen es schnell gehen muss: Echter Genuss mit geringem Aufwand.

# Pfannenfertiges

## BURGER



**BEEF BURGER 120 G TK**

Das klassische Burger Patty aus Rindfleisch ist bei uns tiefgefroren erhältlich.

ART.NR. 202053 50X CA. 120 G TK CH 14H30



**KALBS HAMBURGER 120/150 G TK**

Das Kalbshack gilt allgemein als eher feiner im Vergleich zum Rindshackfleisch. Dadurch erhält der Kalbs Hamburger ein milderes Aroma. Bei uns erhältlich in zwei Grössen.

ART.NR. 206422 50X 120 G TK CH 14H30

ART.NR. 202587 30X 150 G TK CH 14H30

## HACKFLEISCH



**RINDS HACKFLEISCH BÄLLCHEN 30 G TK**

Wie wäre es mit diesen gleichmässig geformten Hackfleisch Bällchen für das nächste Köttbullar?

ART.NR. 206323 1 KG À 30 G TK CH 14H30



**CEVAPCICI 40 G TK**

Das kroatische Nationalgericht findet auch hierzulande viele Liebhaber.

ART.NR. 202061 1 KG À 40 G TK CH 14H30

## STEAK & SCHNITZEL



**RINDS FLEISCHVÖGEL 160 G TK**

Die von Hand gewickelten Fleischvögel werden mit fein gemahlenem Brät gefüllt.

ART.NR. 206296 5X 160 G TK CH 14H30



**REINER RINDS FLEISCHVÖGEL 150 G TK**

Die Rindsfleischvögel aus 100% Rindfleisch werden von unseren Metzgern von Hand gerollt.

ART.NR. 203897 30X 150 G TK CH 14H30



**RINDS HACKSTEAK 150 G TK**

Reines Rindfleisch und eine feine Gewürzmischung zeichnen diese Hacksteaks aus.

ART.NR. 202566 30X 150 G TK CH 14H30

# Pfannenfertiges

## CORDON BLEU



### CORDONBLEU SCHWEINS NIERSTÜCK

Unsere Metzger schneiden und füllen dieses Schweins Cordonbleu in Handarbeit.

ART.NR. 101628 8X 180 G FRISCH CH 14H30



### CORDONBLEU POULET BRUST 150 G

Von Hand wird dieses Poulet Cordonbleu mit Schmelzkäse und Trutenschinken zubereitet.

ART.NR. 101616 8X 150 G FRISCH CH 14H30

## GEFLÜGEL



### POULET NUGGETS PREMIUM TK

Nur erstklassige Schweizer Pouletbrust wird für diese Premium Nuggets verwendet.

ART.NR. 202594 4X 1KG TK CH 14H30



### POULET NUGGETS TK

Unsere Schweizer Pouletnuggets sind mit feiner Würzmischung zubereitet.

ART.NR. 202593 CA. 10 KG TK CH 14H30

## SCHNITZEL



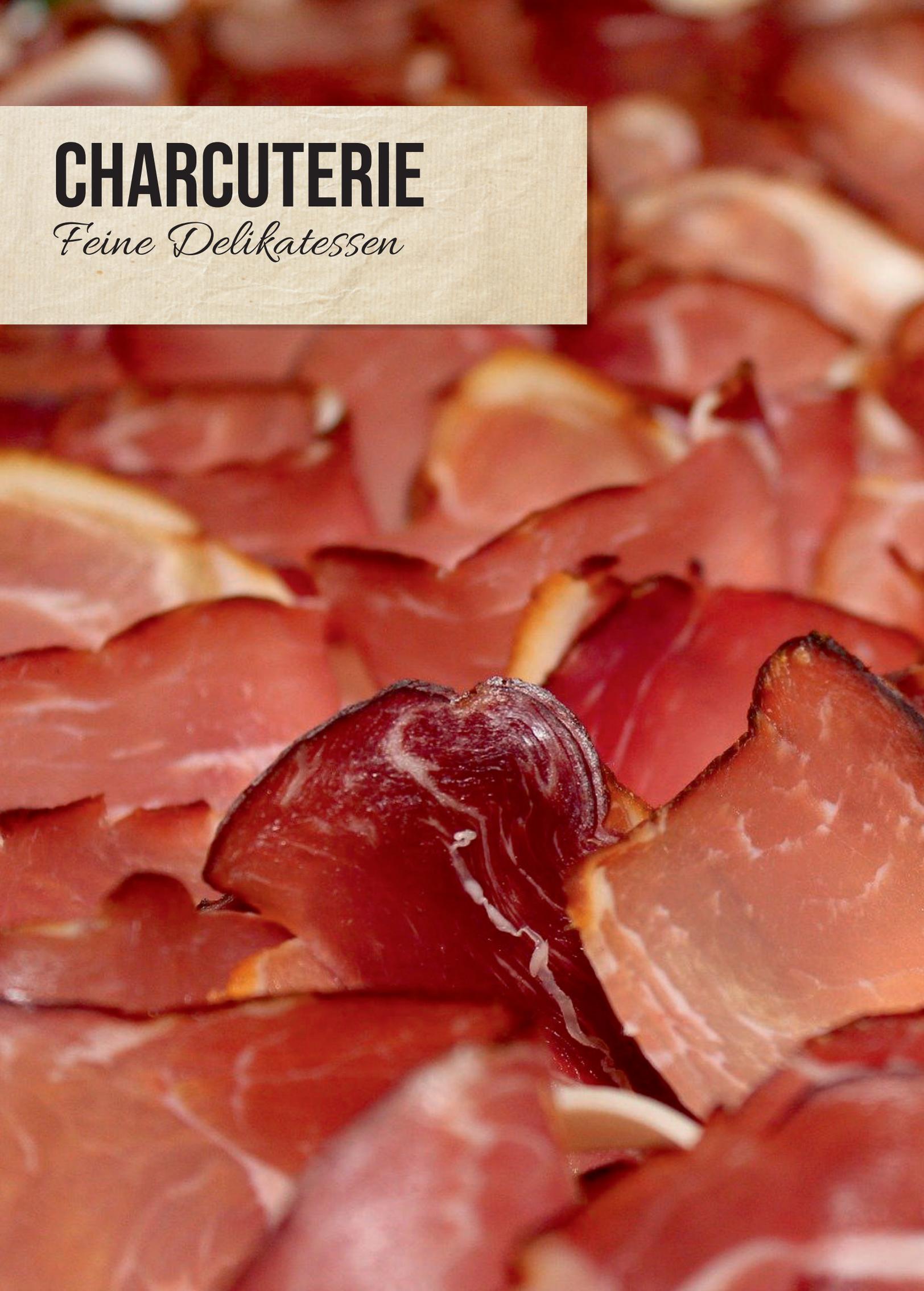
### EMMENTALER SCHNITZEL GEGART 150 G

Panierte Kalbsschnitzel vom Emmentaler Bauernkalb.

ART.NR. 101578 6X 150 G FRISCH CH 14H30

# CHARCUTERIE

*Feine Delikatessen*





## Feine Delikatessen

Das Wort Charcuterie stammt aus Frankreich und bedeutet Feinkost bzw. Delikatesse. Im Deutschen Sprachraum werden damit jedoch kalte Platten, insbesondere Wurstwaren bezeichnet.

In der traditionellen französischen Charcuterie finden sich fast ausschliesslich Produkte aus Schweinefleisch. Unser Sortiment besteht ebenfalls zu einem Grossteil aus Schwein und wird durch einige Spezialitäten von Rind und Geflügel abgerundet.

# Charcuterie

## SCHINKEN



**GOURMET SCHINKEN MIT SCHWARTE 1/1**

Die Schwarte des Schinkens macht das Fleisch besonders saftig.

ART.NR. 100719 CA. 5.2 KG FRISCH CH 14H30



**GASTRO VORDERSCHINKEN GESCHNITTEN**

Geschnittener Vorderschinken in Gastro-Qualität.

ART.NR. 101543 CA. 500 G FRISCH CH 14H30



**VORDERSCHINKEN OHNE SCHWARTE 1/2**

Vorderschinken aus der Schweins Schulter.

ART.NR. 100710 CA. 2.3 KG FRISCH CH 14H30

**GOURMET SCHINKEN MIT SCHWARTE 1/2**

ART.NR. 100720 CA. 2.6 KG FRISCH CH 14H30



**HINTERSCHINKEN MAXI GESCHNITTEN**

Geschnittener Hinterschinken in praktischen 180g Portionen.

ART.NR. 101676 5X 180 G FRISCH CH 14H30



**GASTRO HINTERSCHINKEN GESCHNITTEN**

Geschnittener Hinterschinken in Gastro-Qualität.

ART.NR. 100723 CA. 500 G FRISCH CH 14H30



**HINTERSCHINKEN OHNE SCHWARTE 1/2**

Der als «echte» bezeichnete Hinterschinken wird aus der Keule zubereitet.

ART.NR. 100722 CA. 2.3 KG FRISCH CH 14H30

### GOOD KNOW

#### Was ist der Unterschied zwischen Vorder- und Hinterschinken?

Hinterschinken wird aus dem Stotzen des Schweins gewonnen und wird als «echter» Schinken bezeichnet. Er gilt als qualitativ hochwertiger, da er weniger Fett und Bindegewebe enthält als Vorderschinken. Der hingegen wird aus der Schweins Schulter zubereitet.

# Charcuterie

## FRISCH



**FLEISCHKÄSE 1/2**

Für unseren Fleischkäse verwenden wir Schweine- und Kalbfleisch sowie zusätzlich Speck.

ART.NR. 100736 CA. 1.7 KG FRISCH CH 14H30



**GASTRO FLEISCHKÄSE 500 G**

Der Gastro-Fleischkäse in spezieller Verpackung und 1A Qualität.

ART.NR. 100738 CA. 500 G FRISCH CH 14H30



**FLEISCHKÄSE PORTIONIERT 180 G**

Der frische Fleischkäse aus Schweizer Fleisch ist praktisch in 180g Portionen geschnitten.

ART.NR. 100733 CA. 180 KG FRISCH CH 14H30



**GEFLÜGEL FLEISCHKÄSE GESCHN. 200 G**

Die Alternative ohne Schweinefleisch aus feinem Schweizer Poulet- und Trutenfleisch.

ART.NR. 100746 CA. 200 G FRISCH CH 14H30



**GEFLÜGEL LYONER 300 G**

Die Geflügel Lyoner besteht aus feinem Schweizer Poulet- und Trutenfleisch.

ART.NR. 100853 CA. 300 G FRISCH CH 14H30



**LYONER 1.3 KG**

Die Lyoner, oder auch Fleischwurst genannt, stammt ursprünglich aus Lyon und wird dort auch als Cervelas bezeichnet.

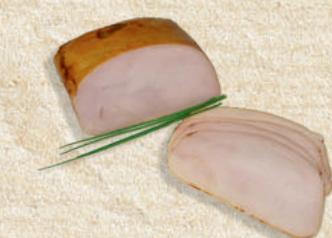
ART.NR. 100743 CA. 1.3 KG FRISCH CH 14H30



**AUFschnitt 4 SORTEN GESCHN. 500 G**

4 Sorten Aufschnitt aus Schweine-, Kalb- und Rindfleisch.

ART.NR. 100739 CA. 500 G FRISCH CH 14H30



**TRUTENBRUST GERÄUCH. 180 G/1.5 KG**

Fertig portionierte geräucherte Trutenbrust.

ART.NR. 101572 5X CA. 180 G FRISCH HUN 14H30

ART.NR. 101573 CA. 1.5 KG FRISCH HUN 14H30



**SALATWURST 660 G**

660 Gramm der leckeren Salatwurst - perfekt für den nächsten Wurst-Käse-Salat.

ART.NR. 101593 CA. 660 G FRISCH CH 14H30

# Charcuterie

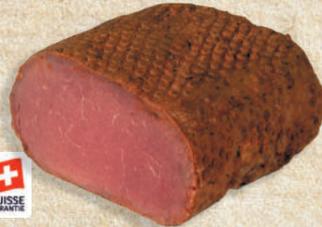
## FRISCH



### SIEDFLEISCH

Unser Siedfleisch gibt ausgezeichneten Geschmack für die nächste selbstgemachte Bouillon-Suppe.

ART.NR. 100782 CA. 1.2 KG FRISCH CH 14H30



### ROASTBEEF PREMIUM

Das Roastbeef besteht aus einem kurzfasrigen, saftigen und sehr zartem Rindfleisch.

ART.NR. 100779 CA. 1 KG FRISCH CH 14H30



### GASTRO ROASTBEEF

Unser Roastbeef gibt es auch in Gastro-Qualität.

ART.NR. 100789 CA. 1 KG FRISCH CH 14H30

# Charcuterie

## SALAMI & ROHWÜRSTE



### SALAMI NOSTRANO GESCHNITTEN 500 G

Die Salami Nostrano wird aus der Schulter des Schweins und Bauchspeck hergestellt und zeichnet sich durch ihren kräftigen und würzigen Geschmack aus.

ART.NR. 100864 CA. 500 G FRISCH CH 14H30



### GASTRO SALAMI FRANCO GESCHN. 375 G

Schmackhafte Gastro Salami aus Schweinefleisch, Speck und Rindfleisch fertig vorgeschnitten.

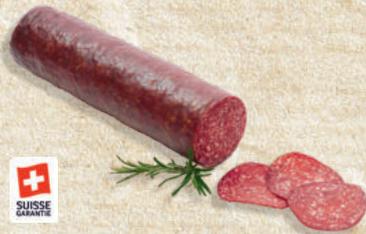
ART.NR. 100861 CA. 375 G FRISCH CH 14H30



### SALAMI GROTTO MOLINO 1 KG

Die Salami Grotto Molino wird ebenfalls aus Schweinefleisch, Speck und Rindfleisch hergestellt.

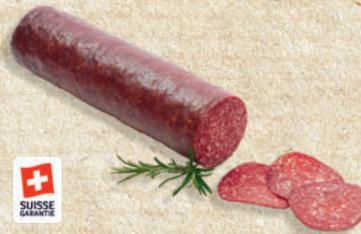
ART.NR. 100863 CA. 1 KG FRISCH CH 14H30



### RINDS SALAMI GESCHNITTEN 100 G

Aufgeschnittene Salami mit kräftig, intensiver Farbe und einem einzigartigem Geschmack nach Rind.

ART.NR. 101498 CA. 100 G FRISCH CH 14H30



### RINDS SALAMI 800 G

Salami vom Rind ist magerer als die Schweins-Alternative und enthält wichtige Nährstoffe und Vitamine.

ART.NR. 101223 CA. 800 G FRISCH CH 14H30



### CHORIZO MAXI PIKANT GESCHN. 70 G

Die spanische/portugiesische Chorizo wird pikant mit Paprika und Knoblauch gewürzt.

ART.NR. 101592 5X CA. 70 G FRISCH CH 14H30



### LANDJÄGER GERÄUCHERT 100 G

In unsere Landjäger kommen bestes Schweine- und Rindfleisch, Speck sowie Schwarten und diverse Gewürze. Für die intensive Farbe sorgt ein Schluck Rotwein.

ART.NR. 101571 5X 2X 100 G FRISCH CH 14H30



### BÜNDNER SALSIZ 95 G

Die Spezialität aus dem Bündnerland besteht aus Rind- und Schweinefleisch.

ART.NR. 100868 CA. 95 G FRISCH CH 14H30



### WAADTLÄNDER SAUCISSON 350 G

Die herzhafte Waadtländer Saucisson wird traditionell aus frischem Schweinefleisch und Speck hergestellt.

ART.NR. 100866 CA. 350 G FRISCH CH 14H30

# Charcuterie

## DAUERFLEISCHWAREN



### BAUERNSPECK GASTRO GESCHNITTEN

Der Bauernspeck wird aus der Schweins Brust gewonnen und traditionell in höher gelegenen Regionen in der Schweiz hergestellt.

ART.NR. 100777 CA. 300 G FRISCH CH 14H30



### RAUCHSPECK 1/2 OHNE SCHWARTE

Herzhafter Rauchspeck wird mit vollmundigem Appenzeller Schwarzbier kombiniert. Echter Genuss!

ART.NR. 100773 CA. 800 G FRISCH CH 14H30



### LANDRAUCHSCHINKEN 1/2 O. SCHWARTE

Der Landrauchschinken zeichnet sich im zarten Biss und in der salzig-rauchigen Note aus.

ART.NR. 100775 CA. 1.3 KG FRISCH CH 14H30

Weitere Artikel finden  
Sie im aktuellen Menü-  
& Saisonangebot

# Charcuterie

## DAUERFLEISCHWAREN



### BÜNDNER ECKSTÜCK 1/2

Für das Bündner Eckstück wird nur erstklassiges Rindfleisch verwendet, welches anschliessend gepresst und luftgetrocknet wird.

ART.NR. 100752 CA. 1 KG FRISCH CH 14H30



### BÜNDNER ROHSCHINKEN 1/2 EXTRA MAGER

Für den Bündner Rohschinken wird nur feinstes mageres Schweinefleisch verwendet. Es wird im Anschluss gepresst und an der Luft getrocknet.

ART.NR. 100748 CA. 1 KG FRISCH CH 14H30



### BÜNDNER ROHSCHINKEN 1/2 O. SCHWARZE

Der Bündner Rohschinken als Variante ohne Schwarze.

ART.NR. 100758 CA. 1 KG FRISCH CH 14H30



### BÜNDNER ROHSCHINKEN GASTRO GESCHN.

Unser Bündner Rohschinken ist auch in Gastro-Qualität erhältlich.

ART.NR. 101677 CA. 250 G FRISCH CH 14H30



### BÜNDNERFLEISCH MAXI GESCHN. 110 G

Unser Bündnerfleisch auch in der geschnittenen Variante als 110 Gramm Portionen.

ART.NR. 101583 5X CA. 110 G FRISCH CH 14H30



### BÜNDNER COPPA 1/1

Der Coppa ist ein luftgetrockneter Schweins Hals der ursprünglich aus Norditalien stammt. Unserer ist aus dem Bündnerland.

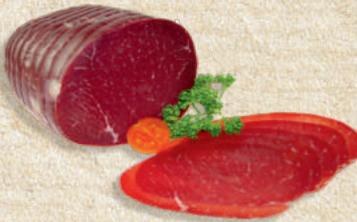
ART.NR. 100754 CA. 1 KG FRISCH CH 14H30



### MOSTBRÖCKLI 800 G

Diese Appenzeller Spezialität bekam ihren Namen durch die Würzung mit Apfelmost.

ART.NR. 100767 CA. 800 G FRISCH CH 14H30



### BRESAOLA 1/2

Die Bresaola ist das Französische Pendant zum Bündnerfleisch und besteht ebenfalls aus Rindfleisch.

ART.NR. 100763 CA. 1.5 KG FRISCH FRA 14H30



### HOBELFLEISCH 1/1

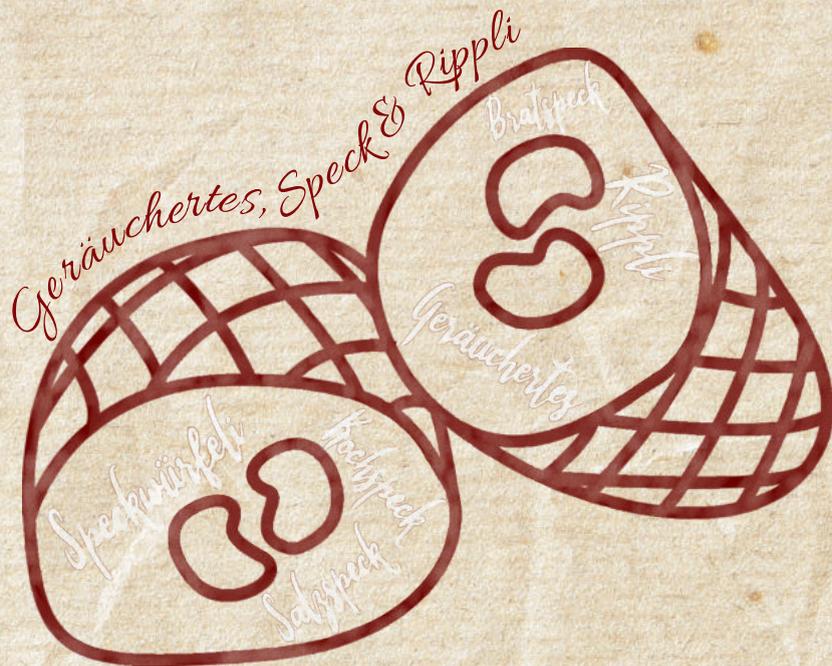
Im Unterschied zum Bündnerfleisch wird Hobelfleisch aus grossen Muskelstücken der Rinds Schulter hergestellt.

ART.NR. 100756 CA. 1 KG FRISCH CH 14H30

# GERÄUCHERTES

*Traditioneller Genuss*





## *Traditioneller Genuss*

Unser Sortiment beinhaltet diverse geräucherte Spezialitäten vom Schwein, wie den Salz-, Brat- und Kochspeck sowie das Rippli vom Hals und Nierstück. Unsere geräucherten Produkte weisen alle garantiert Schweizer Herkunft auf.

# Geräuchertes

## ZUM KOCHEN, SPECK & RIPPLI

163



### SPECKWÜRFELI 400 G

Geschnittene Speckwürfel für die schnelle Zubereitung.

ART.NR. 100887 CA. 400 G FRISCH CH 14H30



### SALZSPECK 1/1

Der im Salz gepökelte Speck ist was für Liebhaber der bergbäuerlichen Kulinarik.

ART.NR. 100875 CA. 3 KG FRISCH CH 14H30



### KOCHSPECK 1/2

Das Fettgewebe des Schweins, das zwischen Haut und Muskeln sitzt, wird als Speck bezeichnet.

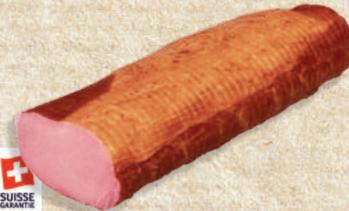
ART.NR. 100880 CA. 1.5 KG FRISCH CH 14H30



### BRATSPECK 1/2

Bratspeck (auch Frühstücksspeck oder Bacon genannt) schmeckt roh, gebraten, pur oder mit Beilagen würzig gut.

ART.NR. 100882 CA. 1.2 KG FRISCH CH 14H30



### RIPPLI NIERSTÜCK LANG

Das Rippli Nierstück gilt als wenig faserig und geschmackvoll.

ART.NR. 100885 CA. 2.5 KG FRISCH CH 14H30



### RIPPLI HALS 1/1

Das Rippli vom Hals (auch Kasseler) eignet sich für deftige Eintöpfe aber auch zum Kochen oder Braten.

ART.NR. 100884 CA. 2 KG FRISCH CH 14H30



### GASTRO BRATSPECK 500 G

Bratspeck geschnitten für eine einfache Zubereitung.

ART.NR. 100883 CA. 500 G FRISCH CH 14H30

Weitere Artikel finden Sie im aktuellen Menü- & Saisonangebot

# *Sneak Peek* **SAISONALE PRODUKTE**

Unser vielfältiges Sortiment beinhaltet zudem ausgewählte saisonale Produkte, zu denen wir auf dieser Seite einen kurzen Vorgeschmack geben möchten.



*Wildschwein Filet*



*Hirsch Entrecote*



*Hirsch Schulter Braten*



*Wildschwein Racks*



*Lamm Stew*



*Wildschwein Filet*



*Reh Geschnetzeltes*

## *Sneak Peek* MENU KOMPONENTEN

Unser vollständiges Produktportfolio sowie alle News finden Sie auf unserer Homepage und unserem Webshop. Schauen Sie daher unbedingt regelmässig auf unserer Homepage vorbei oder abonnieren Sie am besten gleich unseren Newsletter um nichts mehr zu verpassen!



*Schaschlikspiess*



*Sauerbraten*



*Rindsteak*



*Poulet Voressen*



*Rindragout*



*Kalbsbraten*



*Scan  
mich!*

Hunger auf mehr?  
Viele weitere Produkte sind in unserem Webshop zu finden.  
Einfach QR-Code einscannen und weiter stöbern.





## *Plant Based* PFLANZLICHES PROTEIN

Proteine (Eiweisse) gehören neben Kohlenhydraten und Fetten zu den drei überlebenswichtigen Makronährstoffen, die wir unserem Körper regelmässig zuführen müssen. Protein kann vom Menschen sowohl als tierisches als auch pflanzliches Protein aufgenommen werden. Bei einer Plant-Based-Ernährung erfolgt die Nahrungsaufnahme hauptsächlich durch Lebensmittel pflanzlichen Ursprungs. Plant Based ist abwechslungsreich und gut für die Gesundheit. Ausserdem ist es gut für das Klima. Der Co<sub>2</sub>-Ausstoss für die Produktion pflanzlicher Lebensmittel ist geringer als von tierischen Produkten.

Für alle, die sich vegetarisch, vegan oder pflanzenbasiert ernähren, bietet unser Sortiment ein abwechslungsreiches und stetig wachsendes Angebot.

# PLANT BASED



Quorn - Fischstängel



BBQ Jackfruit Balls



Planted Chips



Planted Pulled BBQ



Quorn Gehacktes



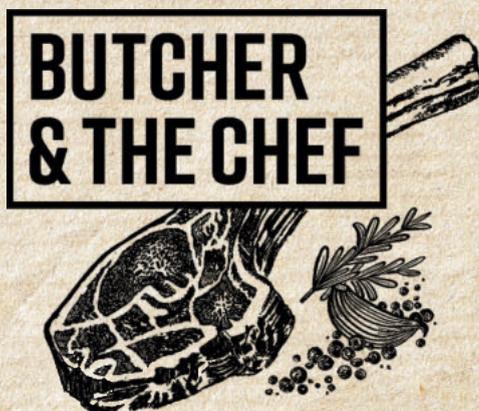
Vegane Cerapcici



Falafel Burger

Weitere Artikel finden Sie im aktuellen Menü- & Saisonangebot





Das Sortiment von «Butcher & the Chef» ist exklusiv für Kunden aus der Schweizer Gastronomie erhältlich.

Heute bestellt und morgen geliefert. Unsere Fleischmanufaktur beliefert die besten Gastronomen in der Region Zürich, Aargau sowie Teile der Inner- und Ostschweiz. Weitere Regionen werden folgen.

Kontaktieren Sie unseren Verkauf für weitere Informationen.



**Grossregion Bern**  
058 433 82 52



**Grossregion Zürich**  
058 433 85 75

Weitere Informationen finden Sie auf:

[www.butcherandthechef.ch](http://www.butcherandthechef.ch)



*Scan mich!*

## ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

**Produktbilder:** Alle Bilder gelten - sofern entsprechend abgebildet - nur als Serviervorschlag.

**Lieferung:** Grundsätzlich liefern wir von Montag bis Freitag und Samstag nach Absprache.

Bei Bestellungen von mindestens CHF 200.- erfolgt die Lieferung Franko Domizil oder an die nächstgelegene Bahnstation. Für Bestellungen unter CHF 200.- belasten wir eine Bearbeitungsgebühr von CHF 20.-

**Reklamation:** Allfällige Beanstandungen sind bis spätestens 24 Stunden nach Warenerhalt auszurichten. Bei Frischprodukten sofort nach Erhalt der Ware.

**Lagerung:** Tiefkühlprodukte bei mindestens -18°C lagern. Einmal aufgetaut, dürfen sie nicht wieder tiefgefroren werden. Frische Produkte zwischen 2°-5°C lagern. Für Schäden infolge unsachgemässer Behandlung wird keine Haftung übernommen.

**Zahlung:** 30 Tage netto, zzgl. gesetzlich gültige MwSt., ohne Skonto. Durch Erteilung einer Bestellung anerkennt der Kunde diese Zahlungsbedingungen. Bei Zahlungsverzug behalten wir uns vor, Mahngebühren und Verzugszinsen in der Höhe von 5% zu verrechnen.

**Herkunftsdeklaration:** Die Herkunftsdeklaration erfolgt nach Vorgaben der Schweizer Lebensmittelgesetzgebung. Die verbindlichen Herkunftsangaben sind auf der Verpackung vermerkt.

**Allergene und Inhaltsstoffe:** Entnehmen Sie die Allergene und Inhaltsstoffe von der Verpackung oder kontaktieren Sie unseren Verkauf.



In der Schweiz hergestellt | ohne gentechnisch veränderte Pflanzen und Tiere produziert | von umweltschonend arbeitenden Betrieben stammend | über gesamte Produktionspalette kontrolliert und zertifiziert



Für garantiert Schweizer Herkunft | Umweltschonende Bewirtschaftung | Einhaltung der Biodiversität | regelmässig kontrolliert | Tierfreundliche Haltung mit Auslauf | Natürliche Fütterung | Für Details siehe Kapitel «Rind»



In einer Schweizer Region hergestellt | Auf einen Kanton oder eine Region innerhalb eines Kantones eingegrenzte Spezialität | Ganzjährig aus derselben Produktion oder nur saisonal erhältlich



## *Events & Feste* **DIENSTLEISTUNGSSORTIMENT**

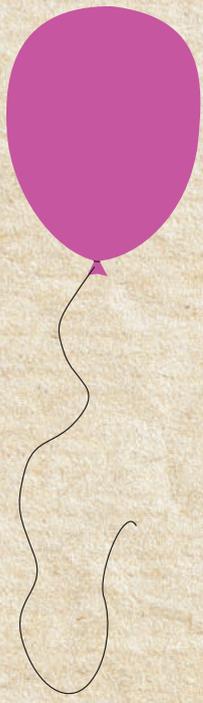
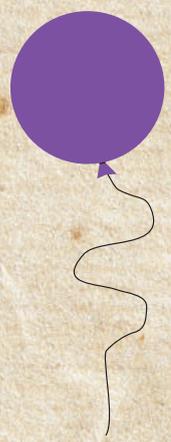
Sie haben ein Event  
geplant aber Ihnen  
fehlt noch das nötige  
Equipment?

Folgende  
Dienstleistungen  
können wir Ihnen  
ebenfalls anbieten:

- ▶ Grill
- ▶ Servietten
- ▶ Hot Dog Maschine

Fragen Sie unseren  
Chef Butcher zur  
optimalen  
Unterstützung Ihres  
Anlasses.



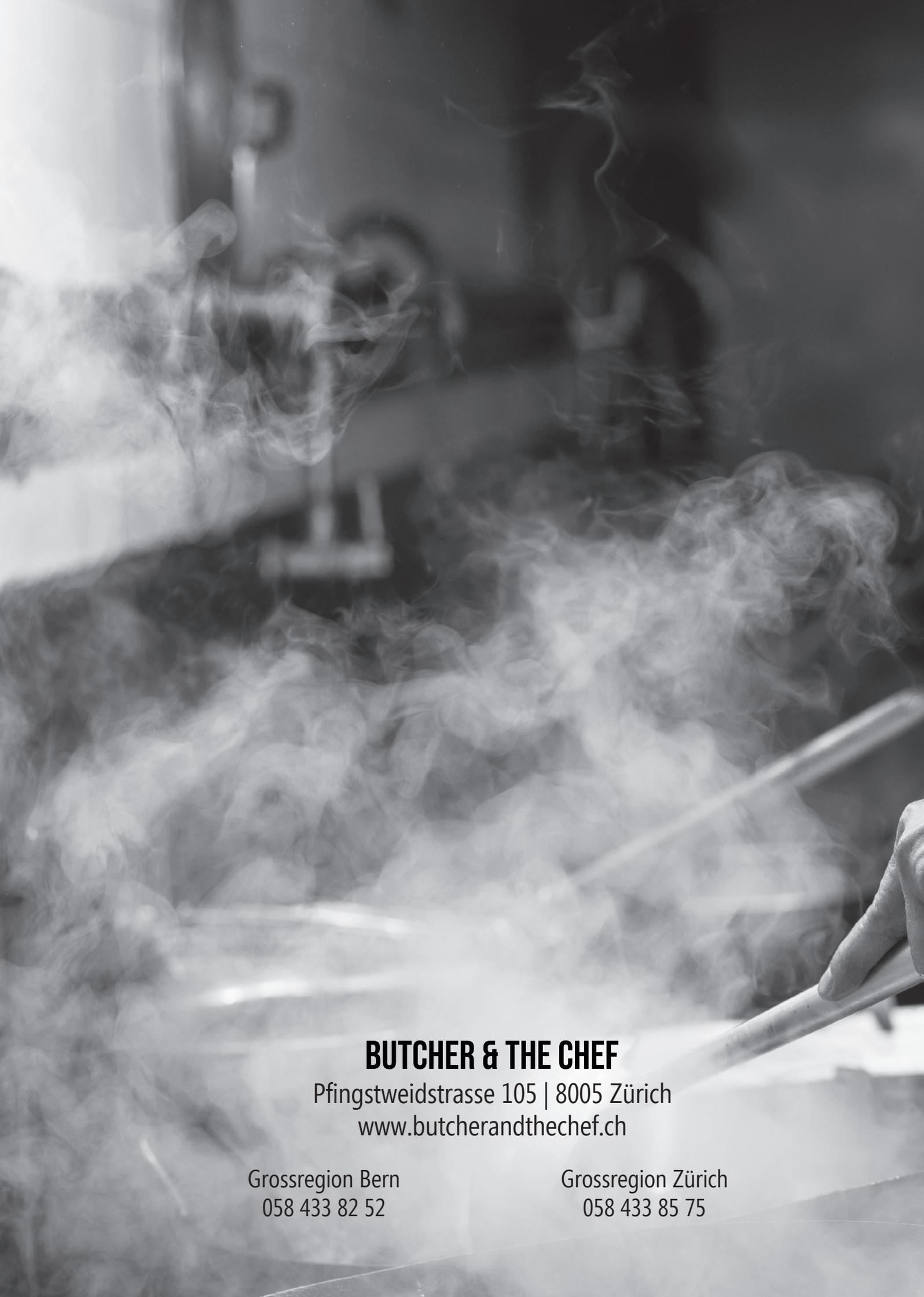


INSTAGRAM



WEBSEITE





**BUTCHER & THE CHEF**

Pfingstweidstrasse 105 | 8005 Zürich

[www.butcherandthechef.ch](http://www.butcherandthechef.ch)

Grossregion Bern  
058 433 82 52

Grossregion Zürich  
058 433 85 75