Mein Weihnachtsmenü

Stellen Sie sich Ihr Weihnachtsmenü zusammen und geniessen Sie eine magische Zeit mit bofrost* und Ihren Lieben.

Art.-Nr.	Produktbezeichnung	Menge
0068	Glace-Konfekt Vanille-Bourbon	
0205	Ente in Orangensauce	
0336	Salami-Pizzettis	
0616	Kartoffel-Weihnachten	
0688	Mini Kartoffelgratins mit Trüffel	
0705	Röschen-Trio	
0793	Basmati-Gemüse-Reis	
1294	Eierschwämmchen-Rahmsuppe	
1325	Knusper-Elche	
1532	Apfelringe im Backteig	
1561	Vanille-Bourbon	
1644	Ravioli ai Funghi Porcini	
1649	Ravioli Ricotta e Spinaci	
1721	Eierschwämmchen	
2252	Pommes Williams	
2839	Trutenfilets "Fine Champagne"	
3743	Forellenfilets, naturbelassen (mit Haut)	
3830	Single Malt Whisky Double Oak Small Batch	
3972	Kalbsrahmgulasch	
4361	Mini Apéro-Chüechli	
4362	Mini Apéro Brötchen	
4421	Eier-Spätzli	
4476	Schweizer Raclette Nature, in Scheiben	
4540	Michel Maury Merlot Réserve Pay's d'Oc IGP	
4549	Philippe Cesar Sauvignon Blanc-Colombard Cuvée Intense Côtes de Gascogne IGP	
4550	Da Vinci Toscana Rosso IGT Collezione Privata	
4566	Riesencrevetten, geschält	
4571	Zanderfilets, naturbelassen	
4581	Grappa Riserva Prosecco 60. Anniversary	
4687	Mini Schinkengipfel	
4702	Bohnen, fein	
4757	Frühlingsrollen vegetarisch	
4758	Frühlingsrollen Poulet	
4776	Schweinsfilet im Blätterteig	
4777	Tessiner-Braten mit Zwetschgen	
4786	Pouletbrüstli im Teig mit Pilzen	
4787	Fondue Chinoise, handgeschnitten	
4788	Schweizer Raclette-Mix, in Scheiben Kräuter und Pfeffer	
4834	Pouletbrust-Filet, flüssig gewürzt	
4839	Tatar	
4865	Schweinsgeschnetzeltes an Pilzrahmsauce	
4968	Käsefondue nature, fixfertig	
5665	Pommes Duchesse	
5808	Panettone Antica Ricetta	
6038	Caramel-Krokant-Roulade	
6089	Vacherintorte Vanille-Himbeer	
6751	Marroni, geschält	

Art.-Nr.	Produktbezeichnung	Menge
6760	Bohnenduo im Speckmantel	
7024	Salami Felino	
7030	Ciliegine Mozzarella di Bufala Campana DOP	
7056	Camembert di Bufala	
7248	Norwegischer Räucherlachs in Scheiben	
9159	Kürbis-Rüeblisuppe	
10481	Erdbeer Törtchen	
10482	Schoko Törtchen	
10838	Rösti Pastetli Steinpilz-Frischkäse	
10914	Buttermürbeteig-Stangen	
10969	Glera Spumante Dry Vino Spum. Arom. di Qualità	
11379	Entenkeulen, gegart	
11479	Mini Rumpsteaks, mariniert	
11513	Lachsfilets, naturbelassen	
11617	Königs-Crevetten in Kräuter-Weisswein-Sauce	
11625	Lachsfilet im Blätterteig	
11641	Mini Blätterteig Trio	
11753	Fixfertig-Apfel-Rotkraut	
11774	Feinschmecker-Pilze	
11930	Michel Maury Rosé Grande Cuvée Vin de France	
12251	Mini Gemüse-Rahm-Gratins	
12330	Kartoffelstock mit 8 Gemüsesorten	
15664	Mini Kartoffeltaschen Bergkäse	
15802	Meringata-Mignon-Torte Ø 14 cm	
15837	Süsse Sternchen	
16142	Jakobsmuscheln in Champagnersauce	
16583	Belgische Pralinenmischung	
16585	Gilia Prosecco Spumante DOC	
16632	Crunchy Crevetten	
16646	Gourmet-Brioche zum Teilen	
17037	Cappuccino-Roulade	
17392	Gefüllter Festtagsbraten mit Radicchio, Speck und Äpfeln	
19637	Dorella	
20022	Glace-Schneemann	
20150	Nord-Fjorder Schlemmer-Lachs	
20333	Mousse au Chocolat Sternschnuppe	
20336	Cappuccino Torte Ø 19 cm	
20410	Dresdner Stollen	
20436	Premium Selection	
20717	Rehmedaillons, mariniert	
20718	Hirschmedaillons, mariniert	
20792	Coupe à la Mozartkugel	
20934	Mini Käseschnecken	
21035	Glace-Weihnachtshäuschen	
21070	Winterliches Pfannengemüse	
26050	Wunschbrief an das Christkind	
60102	Spende zugunsten der Kinderkrebshilfe Schweiz	

Ihr/e Verkaufsfahrer/in beliefert Sie rechtzeitig vor den Weihnachtstagen mit allen bofrost* Delikatessen.

Kunden-Nr .....

Name .....

Strasse .....

PLZ/Ort .....

Telefon-Nr .....

Bitte senden Sie das Bestellformular direkt an Ihre bofrost*-Niederlassung zurück oder übergeben Sie es Ihrem Verkaufsfahrer.

bofrost* suisse

PRODUKT AUS TIERGENUSS

16583 Belgische Pralinenmischung
Eine Auswahl köstlicher belgischer Pralinen aus weisser, dunkler und Milchschokolade, gefüllt mit verschiedenen Praliné-Füllungen und Haselnussstückchen, Puffreis oder Spekulatius-Streuseln. Ideal zum Teilen, selbst Naschen oder als genussvolle Geschenkidee für Ihre Liebsten.

| 28-29 Stück = 450 g | **Fr. 23.95** | 100 g = Fr. 5.32 |

NEU

Süsser Weihnachtszauber

NEU

6089 Vacherintorte Vanille-Himbeer
Luftiger Meringueboden trifft auf cremiges Vanille-Glace und fruchtiges Himbeer-Sorbet. Vollendet mit feinem Schlagrahm und dekorativen Beeren entsteht eine elegante Glacespezialität – der perfekte Abschluss für jedes Fest.

| 1200 ml | **Fr. 28.95** | 100 ml = Fr. 2.41 |

26050 Wunschbrief an das Christkind
Der wohl genussvollste Brief an das Christkind: eine köstliche Komposition aus Vanille-Glace, vollfruchtigem Beeren-Sorbet, einer fruchtigen Beerensauce und einem feinen Macaron-Gebäck.

| 760 ml | **Fr. 26.95** | 100 ml = Fr. 3.55 |

NEU

© bofrost CHWF26 – 26.10.2026 – 31.12.2026 (KW44-53) – Nachahmung nur mit Genehmigung des Urhebers. Unverbindlich empfohlene Preise.

bofrost* suisse

4787 Fondue Chinoise, handgeschnitten
Fein von Hand geschnitten und mit Sorgfalt zusammengestellt: 300 g zartes Rindfleisch, 300 g saftiges Schweinefleisch und 200 g delikates Pouletfleisch – alles aus Schweizer Herkunft. Perfekt für gesellige Abende.

| 2 | 800 g | **Fr. 59.95** | 100 g = Fr. 7.49 |

Festlicher Genuss für besondere Momente

Angebote gültig vom 26. Oktober bis 31. Dezember 2026

Momente, die bleiben

Kaum eine Jahreszeit bietet so viele schöne Gelegenheiten, gemeinsam besondere Momente zu erleben. Ob ein romantisches Candle-Light-Dinner zu zweit, das traditionelle Familienessen am grossen Tisch, Guetzli backen mit den Kids oder ein spontaner Adventsapéro mit guten Freunden – Weihnachten ist so vielfältig wie die Menschen, mit denen wir es feiern.

Mit bofrost* wird die schönste Zeit des Jahres ganz entspannt und genussvoll. Wir bringen Ihnen alles, was Sie brauchen, um Ihre persönlichen Weihnachts-Highlights ohne grossen Aufwand zu geniessen. Vom klassischen Fondue Chinoise über feine Wildgerichte bis hin zu köstlichen Guetzli: Freuen Sie sich auf festlichen Genuss und mehr Zeit für das, was wirklich zählt – gemeinsame Momente, die bleiben.

Wir wünschen Ihnen fröhliche Weihnachten.

Ihr bofrost* suisse Team

S. 4 Apéro & Vorspeisen

S. 8 Fisch

S. 10 Geflügel

S. 12 Fleisch & Wild

S. 14 Beilagen

S. 18 Raclette & Fondue

S. 18 Weine

S. 20 Glace

S. 22 Dessert

S. 24 Geschenkideen

KINDER KREBSHILFE SCHWEIZ
mitenand starch

MIT IHRER UNTERSTÜTZUNG KÖNNEN TRÄUME IN ERFÜLLUNG GEHEN... MIT EINER FREIEN SPENDE (AB FR. 1.-) ZU GUNSTEN DER KINDERKREBSHILFE SCHWEIZ, UNTERSTÜTZEN SIE DAS ENGAGEMENT, DAMIT KREBSKRANKE KINDER MIT IHREN FAMILIEN WIEDER HOFFNUNGSVOLL IN DIE ZUKUNFT BLICKEN KÖNNEN. (ART. 60102)

VERSCHENKEN SIE FREUDE!

Vania Iten (Marketingleiterin) von bofrost* suisse AG überreichte im Juli 2026 eine Spende in Höhe von Fr. 28'000.– an Stéphanie Mohler, Geschäftsführerin der Kinderkrebshilfe Schweiz (rechts). Sagenhafte Fr. 10'500.– davon hat das Team Burgdorf gemeinsam mit seinen Kundinnen und Kunden gesammelt (links). Herzlichen Dank für dieses grossartige Engagement!

7024 Salami Felino
Er verdankt seinen Namen der Stadt, in der er entstanden ist, nämlich Felino in der Provinz Parma. Er hat einen süssen und delikaten Geschmack und ein intensives Aroma, was auf die Qualität des Fleisches (100% Schweinefleisch), die verwendeten Teilstücke, die Verarbeitungstechnik und den Reifeprozess zurückzuführen ist.

| Variables Gewicht ca. 350 - 550 g | **100 g = Fr. 7.59** |

7030 Ciliegine Mozzarella di Bufala Campana DOP
Den ausgezeichneten Kugeln aus Büffel-Mozzarella DOP kann niemand widerstehen! Schmecken wunderbar zum Apéro mit Aufschnitt, in Salaten, auf unseren Pizzen und verleihen Ihren Gerichten eine besondere Note.

| 250 g | **Fr. 10.35** | 100 g = Fr. 4.14 |

4362 Mini Apéro Brötchen
Goldbraun gebacken und typisch schweizerisch: Unser Mini Apéro Brötchen Mix bietet eine abwechslungsreiche Auswahl aus Bürli, Laugenbrötli, Rusticobrötli und herzhaften dunklen Brötli. Perfekt für Frühstück, Brunch oder zum Apéro.

5 | 16 Stück = 480 g | **Fr. 15.95** | 100 g = Fr. 3.32 |

7056 Camembert di Bufala
Vorzüglicher Camembert-Käse aus italienischer Büffelmilch mit weicher, crèmiger Textur und einer dünnen weissen Rinde. Er zeichnet sich durch seinen süssen und intensiven Geschmack aus und eignet sich ideal zum Apéro.

| 250 g | **Fr. 14.30** | 100 g = Fr. 5.72 |

7248 Norwegischer Räucherlachs in Scheiben
In Norwegen gezüchteter, prestigeträchtiger Lachs, von Hand gesalzen und langsam über Buchenholz geräuchert. Eine ideale kalte Vorspeise für die Festtage.

| 300 g | **Fr. 28.95** |
| 100 g = Fr. 9.65 |

4687 Mini Schinkengipfel
Aus knusprigem Blätterteig mit feiner Schinkenfüllung.

23 | 18-22 Stück = 400 g | **Fr. 18.15** | 100 g = Fr. 4.54 |

20934 Mini Käseschnecken
Vielfältiger Käsegenuss in zartem Butter-Plunderteig – gefüllt mit einer hochwertigen Käsezubereitung mit Ricotta, Grana Padano, Emmentaler, Gouda und Goya.

19 13 | 14-17 Stück = 480 g | **Fr. 14.65** | 100 g = Fr. 3.05 |

11641 Mini Blätterteig Trio
Für jeden das Richtige dabei! Knusprige Blätterteigsnacks, fein gefüllt in drei Varianten: Spinat, mediterranes Gemüse und Schinken-Frischkäse. Ganz einfach im Backofen zuzubereiten. Optimal zum Apéro, als Snack zwischendurch oder zum Salat.

13 10 | 26-30 Stück = 600 g | **Fr. 14.95** | 100 g = Fr. 2.49 |

4361 Mini Apéro-Chüechli
Die perfekte Idee zum Apéro! Feine, in der Schweiz in Handarbeit gefertigte Mini-Chüechli in den Sorten Gemüse-Feta, Rind, Spinat und Poulet Thai-Curry wissen grosse und kleine Geniesser zu begeistern.

10 8 | 12 Stück = 216 g | **Fr. 16.20** | 100 g = Fr. 7.50 |

16646 Gourmet-Brioche zum Teilen
Herzhaftes Briochebrot gefüllt mit Käse, Kräutern und einem zarten Hauch von Knoblauch, überbacken mit herzhaftem Emmentalerkäse. Perfekt für Feiern und zum Teilen als Apéro.

15 | 330 g | **Fr. 17.95** | 100 g = Fr. 5.44 |

Crunchy Crevetten

Salami-Pizzettis

-20%
für nur
Fr. 13.15
statt Fr. 16.45
100 g = Fr. 3.29
(Art. 44758)

-20%
für nur
Fr. 12.85
statt Fr. 16.10
100 g = Fr. 3.21
(Art. 44757)

Frühlingsrollen vegetarisch

Frühlingsrollen Poulet

Jakobsmuscheln in Champagnersauce

16632 Crunchy Crevetten
Frische Apéro-Idee: Geschälte Crevetten in einer knusprigen Panade mit Nachos. Vorfrittiert.

12 8 | 300 g | **Fr. 20.25** | 100 g = Fr. 6.75 |

4758 Frühlingsrollen Poulet
Aus zartem Schweizer Pouletfleisch und verschiedenen typisch asiatischen Gemüsen, umhüllt mit dem hauchdünnen Originalteig.

15 | 8 Stück = 400 g | **Fr. 16.45** | 100 g = Fr. 4.11 |

4757 Frühlingsrollen vegetarisch
Die fleischlose Frühlingsrolle mit frischem Gemüse und dem hauchdünnen Originalteig.

15 | 8 Stück = 400 g | **Fr. 16.10** | 100 g = Fr. 4.03 |

0336 Salami-Pizzettis
Knusprige Mini-Pizzas, belegt mit Salami, Tomatensauce, Käse und Kräutern.

10 8 | 18 Stück = 540 g |

| **Fr. 17.20** | 100 g = Fr. 3.19 |

16142 Jakobsmuscheln in Champagnersauce
Zartes Jakobsmuschelfleisch in edler Champagnersauce, mit fein geriebenem Käse bestreut und in der dekorativen Muschel serviert. Ein Fest für Augen und Gaumen. Einfach im Backofen zubereiten. Enthält Alkohol.

30 | 4 Stück = 440 g | **Fr. 27.30** |

| 100 g = Fr. 6.20 |

Apéro & Vorspeisen

4839 Tatar
Tatar, schnell zubereitet. Portion auftauen, Sauce darunter-mischen und mit Toast servieren. 2 x 130 g Rindfleisch, 2 x 60 g Tatarsauce.

300 | 380 g | **Fr. 29.25** | 100 g = Fr. 7.70 |

9159 Kürbis-Rüeblisuppe
Eine köstliche Suppe mit Kürbis und Karotten, abgeschmeckt mit einem Hauch Rosmarin. Tipp: Servieren Sie die Suppe mit einem Löffel Ricotta im Teller.

8 7 | 600 g | **Fr. 11.45** | 100 g = Fr. 1.91 |

1294 Eierschwämmchen-Rahmsuppe
Kleine, ausgesuchte Eierschwämmchen in einer mit Weisswein abgestimmten Rahmsuppe. Einfach und schnell zuzubereiten. Enthält Alkohol.

14 5 | 800 g | **Fr. 19.95** | 100 g = Fr. 2.49 |

1644 Ravioli ai Funghi Porcini
Exquisite Ravioli, gefüllt mit Steinpilzen und Mozzarella, harmonisch mit Butter verfeinert.

6 | 500 g | **Fr. 16.25** | 100 g = Fr. 3.25 |

1649 Ravioli Ricotta e Spinaci
Klassische Ravioli, gefüllt mit crèmigem Ricotta und würzigem Spinat, raffiniert mit Butter und Rahm verfeinert.

6 | 500 g | **Fr. 15.95** | 100 g = Fr. 3.19 |

Festlicher Fischgenuss

4571 Zanderfilets, naturbelassen
Zarte, ganze Filets vom Zander. Der edle Süsswasserfisch begeistert durch sein saftiges, helles Fleisch. Eine wahre Delikatesse. Praktisch grätenfrei.

6 | 4-6 Stück = 450 g |

| Fr. 24.30 | 100 g = Fr. 5.40 |

3743 Forellenfilets, naturbelassen (mit Haut)
Feinste Forellenfilets aus verantwortungsvoller Aquakultur, ASC-zertifiziert. Zartes Fleisch, am besten in der Pfanne oder auf dem Grill zuzubereiten.

4 5 | 4-6 Stück = 500 g | **Fr. 32.95** |

| 100 g = Fr. 6.59 |

11625 Lachsfilet im Blätterteig
Zartes Lachsfilet, praktisch grätenfrei, in knusprigem Blätterteig, fein abgestimmt mit einer Spinat-Frischkäsesauce. Ein Genuss als Hauptspeise mit Salat oder als Snack. Enthält Alkohol.

25 21 | 2 Stück = 320 g | **Fr. 15.65** | 100 g = Fr. 4.89 |

11513 Lachsfilets, naturbelassen
Für Sie haben wir die schönsten Stücke aus edlen Lachsseiten geschnitten, sauber filetiert und gleichmässig portioniert. Zart, saftig und praktisch grätenfrei, sind die Filets vielfältig einsetzbar.

12 20 14 30 10 | 4 Stück = 480 g | **Fr. 29.95** | 100 g = Fr. 6.24 |

20150 Nord-Fjorder Schlemmer-Lachs
Köstliches, zartes Lachsfilet, praktisch grätenfrei, in knusprigem Blätterteig, mit einer fein abgestimmten Dillsauce.

45 | 545 g | **Fr. 26.95** | 100 g = Fr. 4.94 |

4566 Riesencrevetten, geschält
Extra grosse Riesencrevetten bereits geschält und entdarmt.

5 5 | 400 g | **Fr. 33.80** |

| 100 g = Fr. 8.45 |

NEU

11617 Königs-Crevetten in Kräuter-Weisswein-Sauce
Zeit für das Besondere: Unsere Königs-Crevetten an Kräuter-Weisswein-Sauce sind der perfekte Start für jedes Festtagsmenü. Freuen Sie sich auf edle Königs-Crevetten, gelbe Karotten und feinen Broccoli an einer aromatischen Rahmsauce mit Schnittlauch, Petersilie, Dill und einem Schuss Weisswein. Enthält Alkohol.

7 7 | 600 g | **Fr. 18.65** |

| 100 g = Fr. 3.11 |

1325 Knusper-Elche
Unsere Knusper-Elche aus zerkleinerten, saftigen Pouletbrust-Filets, in einer knusprigen Panade, sind das ideale Festtagsgericht für kleine und grosse Geniesser. Vorfrittiert.

4 16 | 8 Stück = 500 g | **Fr. 17.65** | 100 g = Fr. 3.53 |

2839 Trutenfilets "Fine Champagne"
Vorgeschnittene und vorgebratene Trutenfilets. Backbereit an einer feinen Rahmsauce mit einer Mischung aus Waldpilzen, mit Cognac aromatisiert. Enthält Alkohol.

9 45 | 450 g | **Fr. 19.95** | 100 g = Fr. 4.43 |

4834 Pouletbrust-Filet, flüssig gewürzt
Zart und saftig! Das beste Stück vom Poulet, fertig gewürzt. Hergestellt in der Schweiz.

14 14 | 9-11 Stück = 1200 g | **Fr. 29.75** | 100 g = Fr. 2.48 |

4786 Pouletbrüstli im Teig mit Pilzen
Saftiges Schweizer Pouletbrüstli mit würziger Pilzfüllung, umhüllt von goldbraunem Blätterteig. Ein klassischer Genuss – elegant, herzhaft und perfekt für besondere Momente oder den feinen Alltag.

40 40 | 2 Stück = 400 g | **Fr. 19.95** | 100 g = Fr. 4.99 |

17392 Gefüllter Festtagsbraten mit Radicchio, Speck und Äpfeln
Ein raffinierter Trutenbraten, gefüllt mit Radicchio, Speck und einer feinen Apfelzubereitung. Der würzige Geschmack des Specks verbindet sich mit der leicht herben Note des Radicchios und der fruchtigen Süsse des Apfels zu einer harmonischen und geschmackvollen Komposition. Ideal als raffinierter Hauptgang und für besondere Anlässe.

80 | 650 g | **Fr. 29.95** | 100 g = Fr. 4.61 |

0205 Ente in Orangensauce
So wird Weihnachten ein Fest: Zartes geschnittenes Entenbrustfilet mit einer saftigen Orangenscheibe in fruchtig-feiner Orangensauce. Bereits vorgegart und in Scheiben geschnitten. Gelingsichere und einfache Zubereitung im Kochbeutel.

20 8 | 2 Beutel = 500 g | **Fr. 27.55** | 100 g = Fr. 5.51 |

11379 Entenkeulen, gegart
Saftig-zarte Entenkeulen, bereits vorgegart und mit einer raffinierten Marinade fertig gewürzt. Einfach in den Backofen geben und nach kurzer Zeit schon die herrlich goldbraunen Keulen geniessen.

30 | 2 Stück = 500 g | **Fr. 29.55** | 100 g = Fr. 5.91 |

3972 Kalbsrahmgulasch
Zartes Kalbfleisch, langsam geschmort in einer fein abgestimmten Rahmsauce nach österreichischer Art. Das Gulasch überzeugt mit seinem milden, vollmundigen Geschmack und seiner besonders crèmigen Textur. Verfeinert mit ausgewählten Gewürzen entsteht ein echter Klassiker. Passt hervorragend zu Spätzli und Knöpfli.

25 8 | 2 x 250 g = 500 g | **Fr. 29.95** | 100 g = Fr. 5.99 |

4787 Fondue Chinoise, handgeschnitten
Fein von Hand geschnitten und mit Sorgfalt zusammengestellt: 300 g zartes Rindfleisch, 300 g saftiges Schweinefleisch und 200 g delikates Pouletfleisch – alles aus Schweizer Herkunft. Perfekt für gesellige Abende.

2 | 800 g | **Fr. 59.95** | 100 g = Fr. 7.49 |

4777 Tessiner-Braten mit Zwetschgen
Aussen knusprig, innen saftig! Geniessen Sie das perfekte Zusammenspiel von herzhaft und süss mit unserem Tessiner-Braten mit Zwetschgen. Saftiges Schweinefleisch, sorgfältig zubereitet, umwickelt mit knusprigem Speck und gefüllt mit köstlichen getrockneten Zwetschgen, verspricht ein festliches kulinarisches Erlebnis, das Familie und Gäste gleichermassen begeistern wird.

90 | Variables Gewicht ca. 900 - 1100 g | **100 g = Fr. 3.80** |

4776 Schweinsfilet im Blätterteig
Der Schweizer Klassiker zu Weihnachten! Zartes, saftiges Schweinsfilet in einer feinen Füllung aus Brät und umhüllt von knusprigem Blätterteig.

45 | Variables Gewicht ca. 800 - 900 g |

| 100 g = Fr. 5.94 |

Fleisch & Wild

Mini Rumpsteaks, mariniert

Rehmedaillons, mariniert

NEU

Schweinsgeschnetzeltes an Pilzrahmsauce

11479 Mini Rumpsteaks, mariniert
Klein im Format – gross im Geschmack: Freuen Sie sich auf saftige, aus dem Roastbeef geschnittene Rumpsteaks ganz ohne Fettrand. Bereits küchenfertig mariniert mit Rapsöl und Kräutern wie Petersilie und Thymian. Ein Muss für Steakfans!

10 15 | 6 Stück = 400 g |

| Fr. 29.55 | 100 g = Fr. 7.39 |

20717 Rehmedaillons, mariniert
Das Highlight zur Wildzeit. Saftige, bereits fertig marinierte Medaillons aus der Rehkeule in einer würzigen Marinade, abgerundet mit klassischen Kräutern.

10 | 6 Stück = 300 g |

| Fr. 31.95 | 100 g = Fr. 10.65 |

4865 Schweinsgeschnetzeltes an Pilzrahmsauce
Schweizer Schweinsgeschnetzeltes an delikater Rahmsauce mit Pilzen, verfeinert mit Rot- und Weisswein.

20 | 2 Beutel = 480 g |

| Fr. 22.55 |

| 100 g = Fr. 4.70 |

Hirschmedaillons, mariniert

NEU

20718 Hirschmedaillons, mariniert
Natürlicher Wildgenuss. Zarte Hirschmedaillons aus der Keule in einer würzigen Marinade mit aromatischen Kräutern und einem Hauch Knoblauch.

10 | 6 Stück = 350 g |

| Fr. 28.95 | 100 g = Fr. 8.27 |

4702 Bohnen, fein
Zarte, feine grüne Bohnen, vielseitig verwendbar.

15 10 | 1000 g | **Fr. 11.25** |

0705 Röschen-Trio
Die ideale Begleitung zu allen Hauptgerichten: Broccoli-, Blumenkohl- und Romanesco-Röschen. Geerntet in den besten Anbaugebieten der Welt und für Sie handverlesen. Leicht und schnell zubereitet.

6 6 | 1000 g | **Fr. 14.85** |

11753 Fixfertig-Apfel-Rotkraut
Für Sie fertig zubereitet: feine Kombination aus frisch gekochtem Rotkraut und reifen Apfelstücken. Fertig gewürzt, rasch auf dem Tisch.

8 4 | 1000 g | **Fr. 11.95** |

21070 Winterliches Pfannengemüse
Dieses Gemüse lässt keinen Geniesser kalt: wunderbar zarte Rosenkohl-Röschen, knackige Karotten in Scheiben, feiner Kohlrabi und Zwiebeln in einer mit Kräutern und Gewürzen fein abgeschmeckten Buttersauce. Schnell zubereitet.

9 6 | 1000 g | **Fr. 14.75** |

12251 Mini Gemüse-Rahm-Gratins
Kleine Gratins aus Erbsen, Blumenkohl, Karotten, Kohlrabi und Rahm. Bestreut mit geriebenem Käse. Einfach gratinieren im Backofen.

35 30 | 6 Stück = 720 g | **Fr. 16.50** | 100 g = Fr. 2.29 |

Winterliches Pfannengemüse

Bohnen, fein

Röschen-Trio

Mini Gemüse-Rahm-Gratins

Fixfertig-Apfel-Rotkraut

0793 Basmati-Gemüse-Reis
Typisch duftender Basmatireis mit ausgesuchtem Gemüse aus roten und gelben Karotten, Erbsen, Mais, Lauch und Zwiebeln.

6 4 | 1000 g | **Fr. 15.25** |

11774 Feinschmecker-Pilze
Eine Pilzauswahl der Extraklasse – Baby-Austernpilze, Champignons, Stockschwämmchen, Steinpilze und Pfifferlinge in einer feinen Marinade mit Petersilie, Thymian, Majoran und Oregano. Geniessen Sie die Komposition mit kräftiger Kräuternote zu Wild oder Kurzgebratenem.

11 | 500 g | **Fr. 12.45** | 100 g = Fr. 2.49 |

Beilagen

NEU

1721 Eierschwämmchen
Ausgesuchte, gleichmässig sortierte Eierschwämmchen. Eine ideale Begleitung zu vielen Hauptgerichten und zur Verfeinerung von Saucen.

3 1 | 300 g | **Fr. 14.35** | 100 g = Fr. 4.78 |

6760 Bohnenduo im Speckmantel
Zweifarbige Bündchen aus grünen Bohnen und gelben Wachsbrechbohnen, mit einer dünnen Scheibe geräuchertem Speck in Handarbeit fertig gewickelt. Ganz einfach im Backofen oder in der Pfanne zuzubereiten.

20 10 | 270 g | **Fr. 13.95** | 100 g = Fr. 5.17 |

6751 Marroni, geschält
Ganze, bereits geschälte Marroni, sorgfältig ausgewählt und verlesen. Ob als raffinierte Zutat in herzhaften Gerichten oder als feine Basis für süsse Kreationen – sie verleihen zahlreichen Rezepten einen unverwechselbaren Genuss.

5 8 | 400 g | **Fr. 14.95** | 100 g = Fr. 3.74 |

Raffinierte Begleiter

Eier-Spätzli

Pommes Duchesse

Kartoffel-Weihnachten

Pommes Williams

4421 Eier-Spätzli
Immer im Vorrat! Lose gefrorene Eier-Spätzli so lecker wie selbst gemacht. In der Bratpfanne mit wenig Butter leicht anbraten und als Beilage oder Zutat in zahlreichen Rezepten geniessen.

6 5 | 750 g | **Fr. 9.55** | 100 g = Fr. 1.27 |

0616 Kartoffel-Weihnachten
Kartoffeln in festlicher Form. Die knusprigen Kartoffelfiguren zaubern als Glocken, Sterne und Tannenbäume Weihnachtsstimmung auf den Teller. Aus lockerem Kartoffelpürée mit goldgelber Kruste begeistern sie Gross und Klein.

13 4 6 | 600 g | **Fr. 11.45** | 100 g = Fr. 1.91 |

5665 Pommes Duchesse
Die Besonderen: elegante Krönchen aus lockerem Kartoffelteig, frisch zubereitet aus ausgesuchten Kartoffeln und guten Zutaten, fertig vorgebacken mit knusprigem Biss. Die edle Beilage zu festlichen Menüs, aber auch zu alltäglichen Gerichten ein Genuss.

15 6 | 1000 g | **Fr. 15.15** |

2252 Pommes Williams
Eine köstliche Kartoffelspezialität, bei der frisches Kartoffelpürée zu kleinen, delikaten Birnen geformt wird.

18 5 | 900 g | **Fr. 16.95** | 100 g = Fr. 1.88 |

Beilagen

Mini Kartoffeltaschen Bergkäse

Rösti Pastetli Steinpilz-Frischkäse

NEU

Mini Kartoffelgratins mit Trüffel

NEU

Kartoffelstock mit 8 Gemüsesorten

15664 Mini Kartoffeltaschen Bergkäse
Diese Kartoffelspezialität überzeugt mit einer crèmigen Bergkäse-Füllung und einer knusprig goldbraunen Hülle. Ideal als Beilage, Snack oder für den Apéro.

15 7 5 | 27-38 Stück = 500 g |

| **Fr. 12.55** | 100 g = Fr. 2.51 |

10838 Rösti Pastetli Steinpilz-Frischkäse
Für den besonderen Geschmack. Rösti aus grob geraspelten Kartoffeln in Pastetenform, gefüllt mit einer Steinpilz-Frischkäse-Crème. Als Beilage zu allem Kurzgebratenen oder als vegetarischer Mittelpunkt im Salatbouquet.

24 20 | 7-9 Stück = 560 g |

| **Fr. 14.75** | 100 g = Fr. 2.63 |

0688 Mini Kartoffelgratins mit Trüffel
Bei unseren edlen Mini Gratins sind gold-gelbe Kartoffelscheiben mit feinsten schwarzen Trüffelstückchen veredelt und mit Mozzarella, Rahm und Knoblauch fein abgestimmt.

20 | 8 Stück = 600 g |

| **Fr. 17.25** | 100 g = Fr. 2.88 |

12330 Kartoffelstock mit 8 Gemüsesorten
Crèmiges Püree aus Kartoffeln, mit 8 Gemüsesorten vermischt: Pastinaken, Karotten, Sellerie, Zwiebeln, Petersilienwurzeln, Lauch, Peperoni und Steckrüben.

15 6 | 1500 g | **Fr. 22.90** |

| 100 g = Fr. 1.53 |

Raclette & Fondue

4968 Käsefondue nature, fixfertig

Unsere Fondue-Käsemischung Nature ist eine wahre Gaumenfreude und muss nur noch erhitzt werden. Frisch von Hand und aus reinen Schweizer Produkten hergestellt.

| 600 g | **Fr. 26.95** |

| 100 g = Fr. 4.49 |

NEU

4788 Schweizer Raclette-Mix, in Scheiben Kräuter und Pfeffer

Feinstes Schweizer Raclette in den Sorten Kräuter und Pfeffer. Frisch von Hand in der Schweiz hergestellt.

| 400 g | **Fr. 19.95** |

| 100 g = Fr. 4.99 |

4476 Schweizer Raclette Nature, in Scheiben

Feinstes Schweizer Raclette in der Sorte Nature. Frisch von Hand in der Schweiz hergestellt.

| 500 g | **Fr. 19.95** |

| 100 g = Fr. 3.99 |

10969 Glera Spumante Dry Vino Spumante Aromatico di Qualità

- Rebsorte: Glera
- Herkunft: Venetien, Italien
- Alkoholgehalt: 11.0%
- Optimale Trinktemp.: 6-8°C
- Schmeckt nach: Trauben, Zitrusfrüchten und Pfirsichen
- Passt am besten zu: Apéro, Fisch, Dessert und Frühstück

| 750 ml |

| **Fr. 19.35** |

Solange Vorrat

16585 Gilia Prosecco Spumante DOC

- Rebsorte: Glera
- Herkunft: Venetien, Italien
- Alkoholgehalt: 10.5%
- Optimale Trinktemp.: 6-8°C
- Schmeckt nach: Zitrusfrüchten, Äpfeln und Trauben
- Passt am besten zu: Meeresfrüchten, als Cocktail oder zum Apéritif

| 750 ml |

| **Fr. 16.95** |

NEU

4549 Philippe Cesar Sauvignon Blanc-Colombard Cuvée Intense Côtes de Gascogne IGP

- Rebsorte: Sauvignon Blanc, Colombard
- Herkunft: Gascogne, Frankreich
- Alkoholgehalt: 11.0%
- Optimale Trinktemp.: 8-10°C
- Schmeckt nach: Limonen, Granny-Smith-Äpfeln und Grapefruit
- Passt am besten zu: Apéro, Gemüse, Fisch und Poulet

| 750 ml |

| **Fr. 17.35** |

Weine

11930 Michel Maury Rosé Grande Cuvée Vin de France

- Rebsorte: Cuvée
- Herkunft: Grande Cuvée, Frankreich
- Alkoholgehalt: 12.0%
- Optimale Trinktemp.: 8-10°C
- Schmeckt nach: Reifen Himbeeren
- Passt am besten zu: Apéro, Kartoffeln, Fisch und Salat

| 750 ml |

| **Fr. 14.35** |

4540 Michel Maury Merlot Réserve Pays d'Oc IGP

- Rebsorte: Merlot
- Herkunft: Pays d'Oc, Frankreich
- Alkoholgehalt: 13.5%
- Optimale Trinktemp.: 16-18°C
- Schmeckt nach: Schokolade und reifen Süsskirschen
- Passt am besten zu: Fleisch, Poulet, Pasta und Pizza

| 750 ml |

| **Fr. 17.35** |

4550 Da Vinci Toscana Rosso IGT Collezione Privata

- Rebsorte: Sangiovese, Merlot
- Herkunft: Toskana, Italien
- Alkoholgehalt: 13.5%
- Optimale Trinktemp.: 16-18°C
- Schmeckt nach: Reifer Frucht (Rote Beeren, Kirsche), Vanille
- Passt am besten zu: Fleisch, Geflügel, Pasta und Pizza

| 750 ml |

| **Fr. 18.35** |

NEU

4581 Grappa Riserva Prosecco 60. Anniversary

Die Luxus-Edition des berühmten Prosecco-Grappa von Edelbrenner Aldo Bottega. Dieser dreifach destillierte Grappa reift in kleinen Holzfässern und hat einen weichen Geschmack nach Nüssen und Rosinen. Alkoholgehalt: 38%.

| 500 ml | **Fr. 49.95** |

Solange Vorrat

3830 Single Malt Whisky Double Oak Small Batch

Dieser einzigartige Double Oak Whisky wurde zwei Mal in neuen Holzfässern gereift. Dadurch erlangt er eine unbeschreibliche Dichte und Aromatiefe. Von diesem sensationellen Getränk wurden nur wenige Flaschen exklusiv für uns abgefüllt. Wir empfehlen diese Rarität als Abschluss eines grossartigen Abends oder als Geschenk für die Liebsten. Alkoholgehalt: 40%.

| 500 ml | **Fr. 79.95** |

*Jahrgang auf Anfrage erhältlich. Für den Jugendschutz: Das Gesetz verbietet den Verkauf von Wein, Bier und Apfelwein an unter 16-Jährige sowie Spirituosen, Aperitifs und Alcopops an unter 18-Jährige. Das Personal darf einen Ausweis verlangen.

20792 Coupe à la Mozartkugel

Unsere Geschmackssymphonie: Marzipan-Glace und Glace mit Pistaziengeschmack harmonieren mit Haselnuss-Nougatsauce, Kakaosauce und Schokoladenstückchen.

| 6 Becher = 990 ml |

| Fr. 19.25 |

| 100 ml = Fr. 1.94 |

NEU

20022 Glace-Schneemann

Der Schneemann zum Selberdekorieren: Crèmiges Vanille-Glace umschliesst einen Kern aus Milchschokoladen-Glace. Schoko-Augen und Nase platzieren und geniessen!

| 4 Stück = 400 ml |

| Fr. 15.55 |

| 100 ml = Fr. 3.89 |

0068 Glace-Konfekt Vanille-Bourbon

Die kleinen, feinen Glace-Häppchen. Vanille-Bourbon-Glace, mit kakaohaltiger Glasur umhüllt und in 6 Schiebeschachteln à 10 Stück verpackt.

| 60 Stück = 600 ml | **Fr. 19.55** | 100 ml = Fr. 3.26 |

1561 Vanille-Bourbon

Zart schmelzendes Vanille-Glace mit echter Bourbon-Vanille. Passt hervorragend zu unserer Waldbeeren-Mischung.

| 750 ml | **Fr. 13.25** | 100 ml = Fr. 1.77 |

6038 Caramel-Krokant-Roulade

Eine Glace-Spezialität für den Familientisch! Vanille- und Caramel-Glace mit Schichten aus Biskuit und Caramel. Crèmig und knusprig in einem!

| 650 ml | **Fr. 12.15** | 100 ml = Fr. 1.87 |

17037 Cappuccino-Roulade

Crèmiges Glace mit Kaffee- und Rahmgeschmack, mit knackigen Schichten kakaohaltiger Glasur.

| 1000 ml | **Fr. 14.50** |

21035 Glace-Weihnachtshäuschen

Crèmiges Vanille-Bourbon- und Gianduja-Glace mit caramellisierten Mandeln, dekoriert mit weissen und Zartbitter-Schokoladensternen und einem knusprigen Kamin.

| 1000 ml | **Fr. 19.95** |

NEU

26050 Wunschbrief an das Christkind

Der wohl genussvollste Brief an das Christkind: eine köstliche Komposition aus Vanille-Glace, vollfruchtigem Beeren-Sorbet, einer fruchtigen Beerensauce und einem feinen Macaron-Gebäck.

| 760 ml | **Fr. 26.95** |

| 100 ml = Fr. 3.55 |

NEU

6089 Vacherintorte Vanille-Himbeer

Luftiger Meringueboden trifft auf crèmiges Vanille-Glace und fruchtiges Himbeer-Sorbet. Vollendet mit feinem Schlagrahm und dekorativen Beeren entsteht eine elegante Glacespezialität – der perfekte Abschluss für jedes Fest.

| 1200 ml | **Fr. 28.95** | 100 ml = Fr. 2.41 |

NEU

20336 Cappuccino Torte ø 19 cm
Torte aus lockerem Schokobiskuit, Cappuccino-Crème, abgestreut mit Kakao- und Kaffeepulver – einfach Cappuccino-Style.

240
700 g | **Fr. 20.15** |
100 g = Fr. 2.88 |

15802 Meringata-Mignon-Torte ø 14 cm
Die Meringata-Mignon ist ein beliebtes italienisches Dessert. Die Füllung ist aus Rahm zwischen zwei Schichten karamelisiertem Meringue, verziert mit Rahm und Meringue-Stückchen. Ein Genuss für die Augen und den Gaumen.

330 g | **Fr. 15.75** |
100 g = Fr. 4.77 |

10481 Erdbeer Törtchen
Crèmig und frisch! Erdbeerstücke auf fruchtigem Erdbeerpüree, luftiger Joghurtrahm und Mürbeteigboden – zusammen das perfekte Dessert.

180
6 Stück = 480 g | **Fr. 23.30** | 100 g = Fr. 4.85 |

10482 Schoko Törtchen
Crèmiger heller und dunkler Schokorahm, hübsch verziert mit Schokorondis und Schokodekor – Genuss in schönster Form und perfekt für jeden Anlass.

150
6 Stück = 480 g | **Fr. 23.30** | 100 g = Fr. 4.85 |

Buttermürbeteig-Stangen

Apfelringe im Backteig

Mousse au Chocolat Sternschnuppe

Süsse Sternchen

1532 Apfelringe im Backteig
Feine saftige Apfelringe, umhüllt von einem knusprigen goldgelben Backteig. Durch die frisch geschälten Äpfel schmeckt dieser Klassiker aus der deutsch-österreichischen Küche herrlich fruchtig und aromatisch. So gut wie selbst gemacht und im Handumdrehen zubereitet.

14 4
16-20 Stück = 700 g | **Fr. 18.20** | 100 g = Fr. 2.60 |

15837 Süsse Sternchen
Eine Sternstunde für süsse Geniesser. Hefeteig in Sternform mit einer cremigen Rahm- und Milchfüllung. Einfach auftauen oder kurz in die Mikrowelle und mit einer Prise Puderzucker vollenden. Vorgebacken.

45 2
12 Stück = 300 g | **Fr. 11.95** | 100 g = Fr. 3.98 |

10914 Buttermürbeteig-Stangen
Weil's selbst gebacken einfach besser schmeckt! Feine Buttermürbeteig-Stangen in den Sorten Linzer Stern, Heidesand Nuss, Schokoschnecke und Schoko-Taler. Für die feinsten Guetzli der Welt – ofenfrisch gebacken in nur 10 Minuten.

10
4 Stück = 650 g | **Fr. 16.45** |
100 g = Fr. 2.53 |

20333 Mousse au Chocolat Sternschnuppe
Die hat der Himmel geschickt: köstliche Sternschnuppen aus luftigem Mousse au Chocolat. Feinste französische Pâtisseriekunst für das perfekte Dessert zum Fest. Da werden Weihnachtswünsche wahr!

90
4 Stück = 206 g | **Fr. 13.95** |
100 g = Fr. 6.77 |

NEU

20436 Premium Selection
Unsere beliebten Klassiker: sechs traditionell hergestellte Gebäck- und Lebkuchenspezialitäten in einer hochwertigen Präsentverpackung. Enthält Alkohol.

571 g | **Fr. 26.95** | 100 g = Fr. 4.72 |

NEU

20410 Dresdner Stollen
Deutsche Weihnachtsspezialität, hergestellt in Dresden. Gebäck aus Hefeteig mit Rosinen, Zitronat und Orangeat. Mit traditionellem Geschmack und erlesenen Zutaten. Enthält Alkohol.

500 g | **Fr. 26.95** | 100 g = Fr. 5.39 |

Dessert & Geschenk-ideen

NEU

16583 Belgische Pralinenmischung
Eine Auswahl köstlicher belgischer Pralinen aus weisser, dunkler und Milchschokolade, gefüllt mit verschiedenen Praliné-Füllungen und Haselnussstückchen, Puffreis oder Spekulatius-Streuseln. Ideal zum Teilen, selbst Naschen oder als genussvolle Geschenkidee für Ihre Liebsten.

28-29 Stück = 450 g | **Fr. 23.95** |
100 g = Fr. 5.32 |

19637 Dorella
Ein einzigartiges und exklusives Meisterwerk unter den italienischen Backwaren. Mit einer guten Portion Butter, Eiern und einer Gärzeit von 50 Stunden schmeckt dieser Dorella wie selber gemacht. Perfekt zum Kaffee, Dessert oder zum Frühstück. Einfach mit dem beiliegenden Puderzucker bestreuen und die wolkenweiche Köstlichkeit geniessen. Ohne Rosinen und ohne Zitrusschalenstückchen.

700 g + 50 g Puderzucker | **Fr. 29.95** |
100 g = Fr. 3.99 |

5808 Panettone Antica Ricetta
Entdecken Sie beste italienische Weihnachtstradition in diesem weichen, duftenden und von Hand gemachten Panettone, mit Orangen und Rosinen. In der eleganten Verpackung ist er eine ideale Geschenkidee oder ein Mitbringsel, um Ihren Liebsten eine Freude zu machen.

1000 g | **Fr. 29.95** |