

Mein Weihnachtsmenü

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

Art.-Nr.	Produktbezeichnung	Menge
0616	Kartoffel-Weihnachten	
0679	Mini Kartoffel-Rahm-Gratin	
0705	Röschen-Trio	
0793	Basmati-Gemüse-Reis	
1294	Eierschwämmchen-Rahmsuppe	
1325	Knusper-Elche	
1538	Premium Selection	
1644	Ravioli ai Funghi Porcini	
1700	Winterliches Pfannengemüse	
1706	Waldpilzpfanne	
1721	Eierschwämmchen	
1947	Aldo Bottega Grappa Riserva Prosecco 50 Anniversario	
2252	Pommes Williams	
3830	Single Malt Whisky Double Oak Small Batch	
3867	Tartufo Pistazie	
4227	Pommes Carrées / 34227 -20%	
4361	Mini Apéro-Chüechli	
4421	Spätzli	
4540	Michel Maury Merlot Réserve Pays d'Oc IGP	
4549	Philippe Cesar Sauvignon Blanc Colombard Cuvée Intense Côtes de Gascogne IGP	
4550	Da Vinci Toscana Rosso IGT Collezione Privata	
4687	Mini Schinkengipfel	
4702	Bohnen, fein	
4760	Kräuter-Bratwurst / 64760 -20%	
4776	Schweinsfilet im Blätterteig	
4777	Tessiner-Braten mit Zwetschgen	
4786	Pouletbrüstli im Teig mit Pilzen	
4787	Fondue Chinoise, handgeschnitten	
4834	Pouletbrust-Filet, flüssig gewürzt	
4839	Tatar	
4901	Apéro Brötchen-Mix	
5808	Panettone Antica Ricetta	
6038	Caramel-Krokant-Roulade	
6751	Marroni, geschält	
6760	Bohnenduo im Speckmantel	
7002	Treccia Mozzarella di Bufala Campana DOP	
7024	Salami Felino	
7030	Ciliegine Mozzarella di Bufala Campana DOP	
7056	Camembert di Bufala	
7123	Bierfest "Dimont"	
7248	Norwegischer Räucherlachs in Scheiben	
7288	Carpaccio vom leicht geräucherten Gelbflossenthunfisch	
7308	Gorgonzola DOP Piccante	
9159	Kürbis-Rüebli-suppe	
9274	PanPizzettis Margherita	

Art.-Nr.	Produktbezeichnung	Menge
10910	Mini-Ofenchüechli	
10914	Buttermürbeteig-Stangen	
10925	Haselnuss-Glacekuppel	
10965	Aldo Bottega Arancello Orangenlikör	
10969	Glera Spumante Dry	
11317	Geräucherte Entenbrust in Tranchen	
11379	Entenkeulen gegart mit 8% Flüssigwürzung	
11465	Rehmedaillons, mariniert	
11479	Mini-Rumpsteaks, mariniert	
11511	Seeteufelfilets, naturbelassen	
11513	Lachsfilets, naturbelassen	
11520	Ofen-Lachs "Zitrone-Kräuter"	
11625	Lachsfilet im Blätterteig	
11641	Mini-Blätterteig Trio	
11642	Laugen-Frischkäse-Twister	
11753	Fixfertig-Apfel-Rotkraut	
11930	Michel Maury Rosé Grande Cuvée Vin de France	
12218	Lachssteaks, mariniert	
15119	Glace-Konfekt Kaffee	
15343	Gefüllte Gnocchi mit Mascarpone und Trüffel	
15669	Kartoffelstock	
15837	Süsse Sternchen	
15849	Mürbeteig	
16068	Passionsfrucht-Sorbet	
16142	Jakobsmuscheln in Champagnersauce	
16555	Belgische Pralinen	
16632	Crunchy Crevetten	
16646	Gourmet-Brioche zum Teilen	
16648	Mini-Aperitifhäppchen mit Steinpilzen	
16820	Cœurs coulants au chocolat et à la framboise	
16849	Crêpe-Apfel-Täschchen	
17003	Zitronensorbet in Flûtes	
17032	Vanille-Roulade	
17037	Cappuccino-Roulade	
17047	"I Cremosi" Crema di Whisky	
17254	Raviolacci mit Kastanien	
17381	Gefüllter Festtagsbraten mit Kastanien, Radicchio und Provola-Käse	
17829	Meringata Spekulatius	
19637	Dorella	
20025	Glace-Schneeflocken	
20118	Hirschmedaillons, mariniert	
20150	Nord-Fjorder Schlemmer-Lachs	
20333	Mousse au Chocolat Sternschnuppe	
21035	Glace-Weihnachtshäuschen	
60102	Freie Spende Kinderkrebshilfe Schweiz	
60694	Geschenkbox 2025	

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

Knackige Eleganz
mit cremigem
Kern

NEU

10925 Haselnuss-Glacekuppel
Eine runde Sache: zart schmelzendes Glace mit Haselnuss und einem Kern aus Meringue, köstlich umhüllt von Haselnuss- und Mandelstückchen. Das perfekte Dessert für die Festtage.

| 4 Stück = 520 ml | Fr. 14.95 | 100 ml = Fr. 2.88 |

© bofrost* CHWFE25 - 10.11.2025 - 31.12.2025 KW46-01 - Nachahmung nur mit Genehmigung des Urhebers. Unverbindlich empfohlene Preise.

bofrost*
suisse

Diese Angebote sind gültig
vom 10.11.25 bis 31.12.2025



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. 5.88 |

Herzerwärmende
Gaumenfreuden
zur Weihnachtszeit



Fröhliche Weihnachten

Inhaltsverzeichnis

- 4 Apéro
- 8 Vorspeisen
- 10 Fisch
- 12 Geflügel
- 14 Fleisch
- 16 Wild-Gerichte
- 18 Weine
- 20 Glace
- 22 Desserts
- 24 Geschenkideen

Die Beilagen wie Gemüse und Kartoffel-Spezialitäten finden Sie auf verschiedenen Seiten.

Weihnachten – ein Fest voller Traditionen und tiefer Bedeutung. Die perfekte Zeit, um Familie und Freunde in herzlicher Atmosphäre zu empfangen. In dieser besonderen Broschüre laden wir Sie ein zu einer kulinarischen Reise, die Sie von der Vorspeise bis zum Dessert begleitet – mit liebevoll ausgewählten Spezialitäten und Ideen, um Ihr Festtagsmenü ganz nach Ihrem Geschmack zu gestalten. Unser grösster Wunsch ist es, Ihnen mit unseren Kreationen nicht nur kostbare Momente zu schenken, sondern auch Zeit – Zeit, die Sie nicht mit Vorbereitungen verbringen müssen, sondern mit den Menschen, die Ihnen am Herzen liegen.

Menu

VORSPEISE

- 16142 Jakobsmuscheln
in Champagnersauce
- 1294 Eierschwämmchen-Rahmsuppe

HAUPTGANG

- 0705 Röschen-Trio
- 2252 Pommes Williams
- 11753 Fixfertig-Apfel-Rotkraut
- 11379 Entenkeulen gegart
mit 8% Flüssigwürzung
- 4540 Michel Maury Merlot Réserve,
Pays d'Oc IGP

DESSERT

- 16820 Cœurs coulants au chocolat
et à la framboise

Liebevoll ausgewählte Spezialitäten für die
Festtage, die Ihre Gäste begeistern werden.





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. 9.95** | 100 g = Fr. 3.98 |

4901 Apéro Brötchen-Mix
 Mischung aus Mini Rustico- und Laugenbröttli sowie Weggli. Raffiniert gefüllt zum Apéro oder als Tischbröttli sind diese Minis immer ein Volltreffer!

 | 3 x 6 Stück = 450 g | **Fr. 13.95** | 100 g = Fr. 3.10 |



7002 Treccia Mozzarella di Bufala Campana DOP
 Die Zartheit der Büffelmilch und die Leidenschaft der Meisterkäser vereinen sich in dieser exklusiven Köstlichkeit. Sorgfältig von Hand gezogen und kunstvoll verflochten, gelangt dieser Zopf nur wenige Tage nach der Herstellung auf Ihren Tisch – und verführt mit seinem unvergleichlichen Geschmack.

| 250 g | **Fr. 9.95** |

| 100 g = Fr. 3.98 |

NEU



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. 7.32** |



7056 Camembert di Bufala
 Vorzüglicher Camembert-Käse aus italienischer Büffelmilch mit weicher, cremiger 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. 13.95** | 100 g = Fr. 5.58 |



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 |



7308 Gorgonzola DOP Piccante
 Dieser Gorgonzola, der zu den bekanntesten Käsesorten gehört, hat eine besondere blaue Farbe, die ihm einen kräftigen und umhüllenden Geschmack verleiht. Weich und ohne Rinde, empfehlen wir ihn für Crostini und zum Verfeinern von Pastagerichten. Dieser Gorgonzola eignet sich auch hervorragend für eine Käse- und Wurstplatte und harmonisiert wunderbar mit Konfitüren.

| 100 g | **Fr. 5.65** |



7288 Carpaccio vom leicht geräucherten Gelbflossenthunfisch
 Elegantes Carpaccio vom Gelbflossenthunfisch, veredelt durch eine feine Räucherung und in einer Vakuumverpackung angeboten. In praktischen Scheiben vorbereitet – ideal als Vorspeise oder als Hauptgericht, verfeinert mit Öl und Limettensaft und serviert auf einem Bett aus Rucola.

| 80 g | **Fr. 9.95** |

| 100 g = Fr. 12.44 |

NEU
 Verfügbar ab 05.12.25



11641 Mini-Blätterteig Trio
Für jeden das Richtige dabei! Knusprige Blätterteignacks, 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 |

NEU



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. 16.95** |
| 100 g = Fr. 5.14 |



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. 15.95** |
| 100 g = Fr. 7.38 |



4687 Mini Schinkengipfel
Aus knusprigem Blätterteig mit feiner Schinkenfüllung.
23
📅 | 18-22 Stück = 400 g |
| **Fr. 17.95** | 100 g = Fr. 4.49 |



16648 Mini-Aperitifhäppchen mit Steinpilzen
Mini-Häppchen, perfekt zum Apéro, aus zartem Butterblätterteig, gefüllt mit einer cremigen, mit Weisswein verfeinerten Steinpilzfüllung. Enthält Alkohol.
10
📅 | 16 Stück = 176 g | **Fr. 17.95** | 100 g = Fr. 10.20 |

NEU



9274 PanPizzettis Margherita
Der Pizzasnack, der allen schmeckt: leckere Mini-Pizzen aus besonders softem Kartoffelteig, belegt mit zartem Mozzarella und fruchtiger Tomatensauce.
9 3 5
📅 🍴 | 16-18 Stück = 650 g | **Fr. 18.95** | 100 g = Fr. 2.92 |



11642 Laugen-Frischkäse-Twister
Das perfekte Duo: Feinblättriges Laugengebäck aus Butter-Blätterteig, gefüllt mit cremigem Frischkäse und verfeinert mit Petersilie und würzigem Gouda.
20
📅 | 10 Stück = 500 g | **Fr. 15.95** | 100 g = Fr. 3.19 |

Vorspeisen

NEU

1294 Eierschwämmchen-Rahmsuppe

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

  800 g | Fr. 19.95 | 100 g = Fr. 2.49 |

9159 Kürbis-Rüebli-Suppe

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

  600 g | Fr. 10.95 | 100 g = Fr. 1.83 |

NEU

17254 Raviolacci mit Kastanien

Ein typisch winterliches Pastagericht: rustikale Eiernudeln, verfeinert mit Kastanienmehl, umhüllen eine cremige Füllung aus Kastanien und Ricotta.

  400 g | Fr. 11.50 | 100 g = Fr. 2.88 |



1644 Ravioli ai Funghi Porcini

Exquisite Ravioli, gefüllt mit Steinpilzen und Mozzarella, harmonisch mit Butter verfeinert.

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



15343 Gefüllte Gnocchi mit Mascarpone und Trüffel

Edle Kreation für Trüffel-Fans! Diese Gnocchi aus Kartoffeln, mit ihrer cremigen Füllung aus Mascarpone und Sommertrüffel, bitten Weihnachten zu Tisch. Lassen Sie sich verzaubern.

  600 g | Fr. 11.95 | 100 g = Fr. 1.99 |

*Festliche Vorspeisen,
die Augen und Gaumen
gleichermassen
verzaubern!*



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.

  4 Stück = 440 g | Fr. 26.95 |

| 100 g = Fr. 6.13 |

4839 Tatar

Ein Fest für Geniesser! Tatar, schnell zubereitet. Portion auftauen, Sauce daruntermischen und mit Toast servieren. 2 x 130 g Rindfleisch, 2 x 60 g Tatarsauce.

  380 g | Fr. 28.50 |

| 100 g = Fr. 7.50 |

NEU

11317 Geräucherte Entenbrust in Tranchen

Ein Fest für Geniesser: mild geräucherte Entenbrust-Filets von der französischen Barbarieente, dünn geschnitten und besonders gleichmässig aufgefächert. Perfekt als edle Vorspeise zum Weihnachtsmenü.

  140 g | Fr. 17.95 | 100 g = Fr. 12.82 |

16632 Crunchy Crevetten

Frische Apéro-Idee: Geschälte Crevetten in einer knusprigen Panade mit Nachos. Vorfrittirt.

  300 g | Fr. 19.95 | 100 g = Fr. 6.65 |



Frisch

0679 Mini Kartoffel-Rahm-Gratin
Mini-Gratins aus Kartoffelscheiben, Sauerrahm und Rahm, mit Käse gratiniert. Schmeckt als Beilage oder zu Salat.

 6 Stück = 720 g | **Fr. 15.95** |
100 g = Fr. 2.22 |

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

 1000 g | **Fr. 10.95** |

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

 1000 g | **Fr. 14.95** |

Solange Vorrat

11511 Seeteufelfilets, naturbelassen
Die saftigen Filets vom Seeteufel zeichnen sich durch ein feines Aroma und das feste, weisse Fischfleisch aus. Sauber pariert, praktisch grätenfrei und ganz ohne Haut, lassen sich die Filets wunderbar in der Pfanne zum Fest zubereiten.

 4-6 Stück = 500 g |
Fr. 34.95 | 100 g = Fr. 6.99 |

12218 Lachssteaks, mariniert
Saftige Steaks vom Lachs, veredelt mit einer schmackhaften Marinade mit feinen Kräutern und einer dezenten Knoblauchnote. Passen hervorragend zu Salaten aller Art und herrlichen Kartoffel-Spezialitäten.

 3 Stück = 390 g |
Fr. 26.95 | 100 g = Fr. 6.91 |



11520 Ofen-Lachs "Zitrone-Kräuter"
Festlich lecker: Zartes, saftiges Lachsfilet mit Haut, praktisch grätenfrei, mit einem unwiderstehlichen Topping aus feiner Butter mit Petersilie, Basilikum, Koriander, Zitronenzesten und spritzigen Zitronenscheiben.

 420 g | **Fr. 27.95** | 100 g = Fr. 6.65 |

Solange Vorrat



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

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

NEU



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.

 4 Stück = 480 g | **Fr. 29.95** | 100 g = Fr. 6.24 |

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.

 2 Stück = 320 g | **Fr. 14.95** | 100 g = Fr. 4.67 |

Geflügel

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. 17.45** |
 | 100 g = Fr. 3.49 |

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

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

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

12 10
 ☞ | 1000 g | **Fr. 11.75** |

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. 28.95** | 100 g = Fr. 2.41 |



Kulinarische Geschenke für besondere Momente

17381 Gefüllter Festtagsbraten mit Kastanien, Radicchio und Provola-Käse
 Ein zarter Trutenbraten mit einer exquisiten Füllung aus Kastanien, Provola-Käse, Speck und Radicchio Rosso – ein ausgewogenes Geschmackserlebnis für festliche Anlässe.

70
 ☞ | 650 g | **Fr. 29.95** | 100 g = Fr. 4.61 |

NEU

-20% für nur Fr. 6.35
 statt Fr. 7.95
 100 g = Fr. 0.85
 Art. 34227

4227 Pommes Carrées
 Feine, vorfrittierte Kartoffelwürfel für viele Gelegenheiten.

20 12 4
 ☞ | 750 g | **Fr. 7.95** |
 | 100 g = Fr. 1.06 |

NEU

Edler Genussmoment im goldenen Blätterteigmantel

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 |



Steisch

2252 Pommes Williams

Eine köstliche Kartoffelspezialität, bei der frisches Kartoffelpüree zu kleinen, delikaten Birnen geformt wird.

18 5
📅 📅 | 900 g | **Fr. 16.95** |

| 100 g = Fr. 1.88 |

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 – und besonders zart und aromatisch. Unsere Mini-Rumpsteaks sind perfekt geeignet zum Braten und Grillieren und einfach immer maximal fein. Ein Muss für Steakfans!

10 15
📅 📅 | 6 Stück = 400 g |

| **Fr. 28.95** | 100 g = Fr. 7.24 |

1706 Waldpilzpfanne

Wir haben Austernpilze, Steinpilze und Eierschwämmchen in einer Sauce mit Oliven- und Sonnenblumenöl, Petersilie und Knoblauch ganz frisch zubereitet. Geniessen Sie diese herrliche Komposition als Beilage zu Kurzgebratenem oder Wild, als Grundlage für Pilzomeletten, auf Pasta oder sogar als Hauptgericht.

5
📅 📅 | 750 g | **Fr. 19.75** | 100 g = Fr. 2.63 |

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. 14.45** |

Pommes Williams

Röschen-Trio

Mini-Rumpsteaks, mariniert

11379 Entenkeulen gegart mit 8% Flüssigwürzung
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. 28.90** |

| 100 g = Fr. 5.78 |

NEU



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. 3.60** |



-20%
für nur
Fr. 10.35
statt Fr. 12.95
100 g = Fr. 2.88
Art. 64760

Perfekt
für den
Tischgrill

Solange Vorrat

4760 Kräuter-Bratwurst

So einfach und doch so besonders: grobe Bratwurst aus Schweinefleisch, mit Kräutern angereichert. Diese herzhaft gewürzte Wurst ist bei Gross und Klein beliebt.

10 10
📅 📅 | 4 Stück = 360 g | **Fr. 12.95** | 100 g = Fr. 3.60 |

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 |

NEU



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. 5.88** |

Wild-Gerichte

1700 Winterliches Pfannengemüse
Dieses Gemüse lässt keinen Geniesser kalt: wunderbar zarte Rosenkohl-Röschen, knackige Karotten in Scheiben, feine Schwarzwurzeln und Zwiebeln in einer mit Kräutern, Röstzwiebeln und Gewürzen fein abgeschmeckten Butter-sauce. Schnell zubereitet.

9 5 | 1000 g | **Fr. 14.45** |



4421 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. 8.95** | 100 g = Fr. 1.19 |



15669 Kartoffelstock
Unser feiner, sämiger Kartoffelstock besteht ausschliesslich aus einfachen Zutaten bester Qualität wie Kartoffeln, Butter und Milch. Mit den praktischen, zylinderförmigen Stückchen können Sie in nur 5 Minuten genau so viel zubereiten wie Sie wünschen.

6 4 | 400 g | **Fr. 6.95** |

| 100 g = Fr. 1.74 |

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

3 1 | 300 g | **Fr. 13.95** |

| 100 g = Fr. 4.65 |



Herrliche Beilagen zu feinen Wildgerichten und zugleich edle Zutaten für festliche, kreative Rezeptkreationen.



11465 Rehmedaillons, mariniert
Saftige, milde Medaillons aus der Rehkeule, küchenfertig mariniert. Die leicht fruchtige Johannisbeermarinade unterstreicht den Wildcharakter optimal.

8 12 | 6 Stück = 300 g | **Fr. 26.95** | 100 g = Fr. 8.98 |



20118 Hirschmedaillons, mariniert
Wildgenuss vom Feinsten: zarte Hirschmedaillons aus der Keule in einer aromatischen Marinade mit Kräutern, schwarzem Pfeffer und einem Hauch Knoblauch.

13 | 6 Stück = 350 g | **Fr. 23.95** | 100 g = Fr. 6.84 |



6751 Marroni, geschält
Unsere zarten, nussigen Marroni sind ein echter Herbstklassiker. Roh, jedoch bereits geschält, eignen sie sich perfekt zum Rösten, Kochen sowie für feine Wildgerichte und Desserts.

5 8 | 400 g | **Fr. 13.95** |

| 100 g = Fr. 3.49 |

NEU



6760 Bohrenduo im Speckmantel
Zweifarbige Bündchen aus grünen Bohnen und gelben Wachsbohnen, mit einer dünnen Scheibe geräucherter 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 |



Elegante Begleitungen

Solange Vorrat



10969 Glera Spumante Dry
• Rebsorte: Glera
• Herkunft: Venetien, Italien
• Alkoholgehalt: 11.0%
• Optimale Trinktemp.: 6-8°C
• Schmeckt nach: Reifen Trauben, Birnen und Äpfel
• Passt am besten zu: Apéro, Fisch und Dessert

| 750 ml | Fr. 18.95 |



11930 Michel Maury Rosé Grande Cuvée Vin de France
• Rebsorte: -
• Herkunft: Grande Cuvée, Frankreich
• Alkoholgehalt: 12.5%
• Optimale Trinktemp.: 8-10°C
• Schmeckt nach: Reifen Himbeeren
• Passt am besten zu: Apéro, Fisch und Salat

| 750 ml | Fr. 13.95 |



4549 Philippe Cesar Sauvignon Blanc Colombar Cuvée Intense Côtes de Gascogne IGP
• Rebsorte: Sauvignon Blanc, Colombar
• Herkunft: Gascogne, Frankreich
• Alkoholgehalt: 11.5%
• Optimale Trinktemp.: 8-10°C
• Schmeckt nach: Limonen, Granny-Smith-Äpfeln und Grapefruit
• Passt am besten zu: Apéro, Fisch und Poulet

| 750 ml | Fr. 16.95 |



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. 16.95 |



4550 Da Vinci Toscana Rosso IGT Collezione Privata
• Rebsorte: Sangiovese, Merlot
• Herkunft: Toscana, 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. 17.95 |



10965 Aldo Bottega Arancello Orangenlikör
• Orangenlikör
• Herkunft: Italien
• Alkoholgehalt: 20.0%
• Optimale Trinktemp.: 4-6°C
• Schmeckt nach: Edelherben Orangennoten
• Passt am besten zu: Spritz-Cocktails und als Digestif

| 700 ml | Fr. 29.95 |



1947 Aldo Bottega Grappa Riserva 50 Anniversario
Exklusiver Prosecco-Grappa in Riserva-Qualität! Durch die Lagerung im kleinen Eichenfass erhält er seine goldene Farbe sowie einen weichen Geschmack nach Nüssen, Caramel und Orangen.

| 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.

| 500 ml | Fr. 79.95 |

NEU



7123 Bierfest "Dimont"
Drei handwerklich gebraute Biere – geschaffen aus dem frischen Quellwasser der Karnischen Alpen. Entdecken Sie das charakterstarke IPA Indian Pale Ale, das vollmundige Ambrata und das erfrischende Blonde Lager.

| 3 x 500 ml | Fr. 17.95 |

NEU

Solange Vorrat

17003 Zitronensorbet in Flûtes
Dieses Zitronensorbet aus dem Saft von „Sorrento IGP Lemon“ verströmt mediterranes Festtagsflair. In 4 hübschen Flûtes aus Kunststoff ist es als elegantes Dessert sofort servierfertig.

4 Stück = 360 ml |
Fr. 10.95 |
100 ml = Fr. 3.04 |

Solange Vorrat

3867 Tartufo Pistazie
Köstliche Spezialität: verführerisches Pistazienglace aus frischer Milch und Pistazien, elegant umhüllt von weisser Schokolade und vollendet durch ein cremiges Pistazienherz mit intensivem Geschmack.

4 Stück = 540 ml |
Fr. 16.95 | 100 ml = Fr. 3.14 |

16068 Passionsfrucht-Sorbet
Handwerklich hergestelltes Sorbet aus Passionsfruchtsaft aus Konzentrat.

750 ml | Fr. 12.95 |
100 ml = Fr. 1.73 |

Solange Vorrat

15119 Glace-Konfekt Kaffee
Klein, aber fein: Glacepralinen aus köstlichem Kaffee- und Caramel-Glace im knusprigen Schokoladenmantel.

20 Stück = 220 ml | Fr. 8.95 | 100 ml = Fr. 4.07 |

20025 Glace-Schneeflocken
So bringt man Augen zum Leuchten: feinstes Vanille-Glace in winterlich-köstlicher Schneeflockenform mit einem Kern aus vollmundigem Milchschokoladen-Glace. Sieht gut aus – und schmeckt auch so! Der perfekte Abschluss für jedes Menü.

4 Stück = 400 ml | Fr. 14.95 |
100 ml = Fr. 3.74 |

17047 "I Cremosi" Crema di Whisky
Cremiges Whisky-Glace trifft auf zart-süßes Rahmglace und sorgt für ein rundum verführerisches Geschmackserlebnis. Verfeinert mit einer köstlichen Kakao-Kaffee-Sauce und dekoriert mit Schokoladenstückchen und Kaffeekekse für eine knusprige Note. Enthält Alkohol.

1300 ml | Fr. 13.95 | 100 ml = Fr. 1.07 |

6038 Caramel-Krokant-Roulade
Eine Glace-Spezialität für den Familientisch! Vanille- und Caramel-Glace mit Schichten aus Biskuit und Caramel. Cremig und knusprig in einem!

650 ml | Fr. 11.90 | 100 ml = Fr. 1.83 |

17037 Cappuccino-Roulade
Cremiges Glace mit Kaffee- und Rahmgeschmack, mit knackigen Schichten kakaohaltiger Glasur.

1000 ml | Fr. 13.95 |

17032 Vanille-Roulade
Perfekt zum Teilen! Cremiges Vanille-Glace, mit knackigen Schichten kakaohaltiger Glasur.

1000 ml | Fr. 13.95 |

21035 Glace-Weihnachtshäuschen
Cremiges Vanille-Bourbon- und Gianduja-Glace mit caramellisierten Mandeln, dekoriert mit weissen und Zartbitter-Schokoladensternen und einem knusprigen Kamin.

1000 ml | Fr. 19.95 |

Desserts

17829 Meringata Spekulatius
Ein verführerisches Zusammenspiel aus Zimt-Semifreddo, eingebettet zwischen zwei knusprigen Meringeschichten und zartem Rahm-Semifreddo – beide veredelt mit knusprigem Caramelgebäck.

330 g | **Fr. 15.95** | 100 g = Fr. 4.83 |

NEU

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.

12 Stück = 300 g |
Fr. 11.95 | 100 g = Fr. 3.98 |

NEU

NEU

Solange Vorrat

16820 Cœurs coulants au chocolat et à la framboise
Diese vier Schokoladentörtchen sind das perfekte Zusammenspiel aus saftigem Schokoladenteig und einem fließenden Schoko-Himbeer-Kern.

4 Stück = 360 g | **Fr. 15.95** | 100 g = Fr. 4.43 |

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!

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

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.

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

KINDER
KREBSHILFE
SCHWEIZ
mitteid sticht

VERSCHENKEN SIE FREUDE!

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 krebserkrankte Kinder mit ihren Familien wieder hoffnungsvoll in die Zukunft blicken können. (Art. 60102)

NEU

16849 Crêpe-Apfel-Täschchen
Goldbraune Crêpe-Täschchen mit leckerer, caramellisierter Apfelfüllung. Von Hand gefaltet – aussen zart, innen fruchtig. Der edle Genussmoment für die Festtage.

4 Stück = 360 g | **Fr. 15.95** |
100 g = Fr. 4.43 |

10910 Mini-Ofenchüechli
Kleine Ofenchüechli, gefüllt mit frischem Schlagrahm. Einfach auftauen und mit Puderzucker bestäuben.

26-28 Stück = 390 g |
Fr. 13.95 |
100 g = Fr. 3.58 |

NEU

15849 Mürbeteig
Unser herrlicher Mürbeteig mit Butter lässt sich im Handumdrehen auftauen und verwandelt sich in die perfekte Basis für Ihre Backideen – von himmlischen Keksen bis zu verführerischen Desserts. Ihrer Kreativität sind keine Grenzen gesetzt!

500 g | **Fr. 7.95** | 100 g = Fr. 1.59 |

NEU

16555 Belgische Pralinen
Edle Pralinenauswahl: zarte Vollmilch-, Zartbitter- und weisse Schokoladen, verführerisch gefüllt in köstlichen Varianten wie Haselnuss, Caramel, Himbeere, Orange oder Kaffee.

20 Stück = 250 g | **Fr. 19.95** | 100 g = Fr. 7.98 |

NEU

60694 Geschenkbox 2025
Verschenken Sie Genuss! Diese dekorative Geschenkbox enthält hochwertige Köstlichkeiten: von extra nativem Olivenöl, Aceto Balsamico di Modena I.G.P., Salami aus Italien, edlem Ripasso Valpolicella DOC, fruchtiger Tomatensauce aus sizilianischen Tomaten, bis hin zu feinsten Haselnuss-Tartufl, die zu begeistern wissen.

Fr. 59.95 |

NEU

1538 Premium Selection
Unsere beliebten Klassiker: sechs traditionell hergestellte Gebäck- und Lebkuchenspezialitäten in einer hochwertigen Präsentverpackung. Enthält Alkohol.

565 g | **Fr. 26.95** |
100 g = Fr. 4.77 |

NEU

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 Zitruschalstückchen.

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

5808 Panettone Antica Ricetta
Entdecken Sie beste italienische Weihnachts-tradition 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** |