

FESTTAGE

AKTIONS-SPECIAL



kg

13⁷⁹

**Poulet Brust jaune
suprême**
mit Haut
Frankreich
4 x ca. 180–220 g



kg

20⁹⁵

**Origine
Walliser Bio Raclette AOP**
rund
1/2 Laib ca. 2,5 kg



75 cl

15⁹⁰

**Béatrice Baron
Prestige Brut
Champagne AOC**
Frankreich
Champagne

30%*



* Rabatt bereits abgezogen

Bereits donnerstags im Internet: [prodega.ch](https://www.prodega.ch)

Preisänderungen und Mengenbeschränkungen vorbehalten. Alle Angebote exklusive MwSt und inklusive VRG.
Gewisse Artikel in einzelnen Märkten nur auf Bestellung.

kg

11⁴⁹

Origine
Freiland Poulet
ca. 0,775–1,55 kg



kg

21⁹⁹

Gans dressiert
Frankreich
ca. 3–5 kg



kg

17⁹⁹

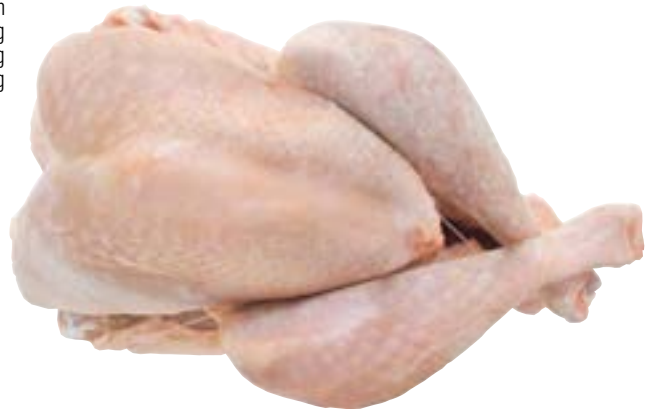
Label Rouge
Truthahn
Du Maine
Frankreich
3–4 kg



kg

12⁹⁹

Truthahn
offen
Frankreich
ca. 4–5 kg
ca. 5–6 kg
ca. 6–8 kg



kg

12⁹⁹

Ente dressiert
Frankreich
ca. 1,4–1,6 kg



kg

12⁴⁹

Ente Canard
Frankreich, ca. 2,9 kg



* Rabatt bereits abgezogen

kg

14⁹⁹

Karton/kg

13⁹⁹

Hafermastgans
dressiert
Ungarn
ca. 4 kg



kg

23⁹⁹

Karton/kg

22⁴⁹

Gänse Brust
mit Haut, ohne Knochen
Ungarn,
300g+
ca. 3 kg



kg

11²⁹

Truthahn
Frankreich
4 kg



kg

19⁹⁹

Gänse Schenkel
Ungarn
2 x ca. 350-500 g



180g

3⁸⁹

Wachtel
Frankreich
tiefgekühlt
4 x 180 g



* Rabatt bereits abgezogen

kg

19⁹⁹

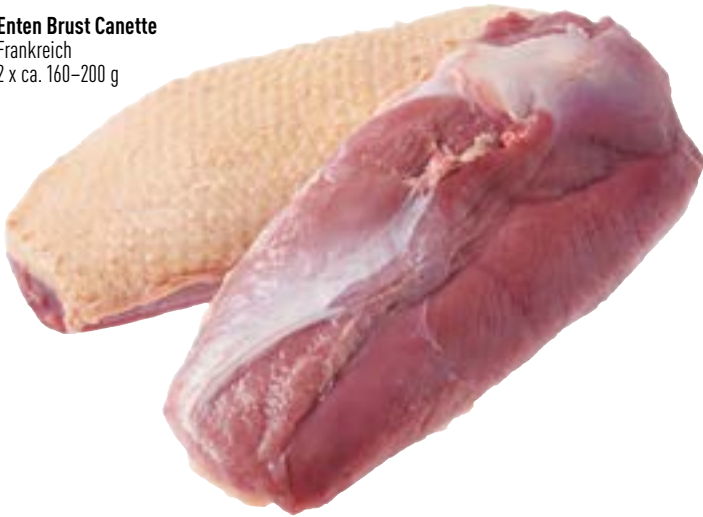
Perlhuhn Brust
Suprême
Frankreich
4 x ca. 180–210 g



kg

23⁹⁹

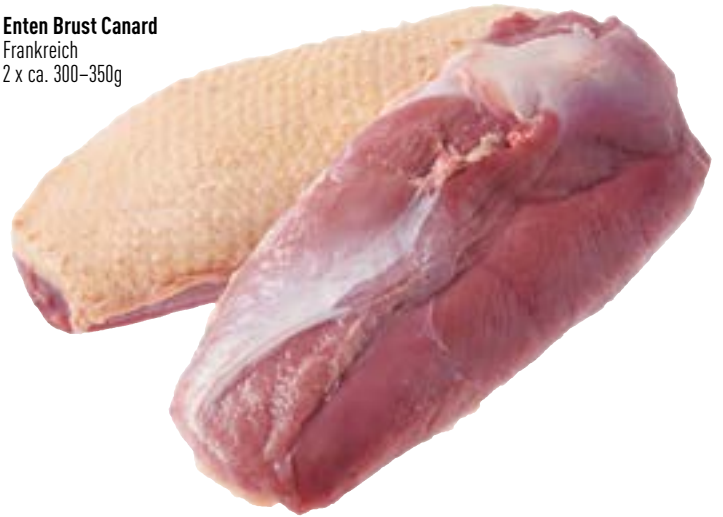
Enten Brust Canette
Frankreich
2 x ca. 160–200 g



kg

24⁹⁹

Enten Brust Canard
Frankreich
2 x ca. 300–350g



kg

26⁹⁹

Enten Brust
geräucht
Frankreich
ca. 300–350 g



90 g

4⁶⁹

Enten Brust geräucht
geschnitten
Frankreich
90 g



* Rabatt bereits abgezogen

kg

54⁹⁹

Rinds-Chinoise
Handschnitt
ca. 500 g



kg

28⁹⁹

Schweins Chinoise
Handschnitt
ca. 500 g



kg

78⁹⁹

Kalbs-Chinoise
Handschnitt
ca. 500 g



kg

31⁴⁹

Poulet Chinoise
Handschnitt
ca. 500 g



kg

29⁹⁹

Truten Chinoise
Handschnitt
Ungarn
ca. 1 kg



kg

27⁹⁹

Frifag
Poulet Brust Tischgrill
ca. 1 kg



kg

27⁹⁹

Frifag
Poulet Brust Chinoise
ca. 1 kg



* Rabatt bereits abgezogen

70 g
2²⁹

Bell
Angus Beefsteak Tatar
Portionen
20 x 70 g



70 g
2²⁹

Simmentaler Original
Rinds-Tatar
20 x 70 gr



70 g
2⁴⁹

Natura Bio
Rinds-Tartar
20 x 70 g



kg
26⁹⁹

Schweins-Filet im Teig
ca. 1 kg



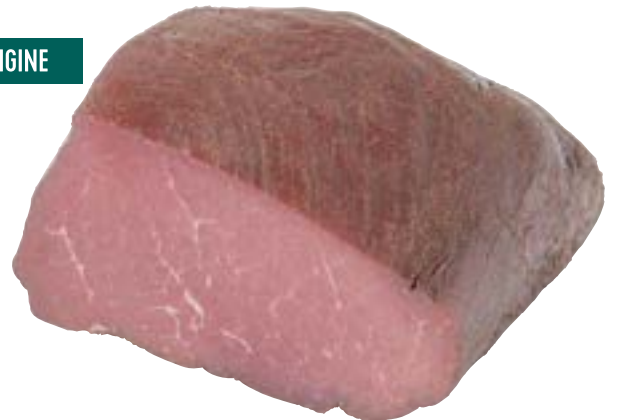
kg
9⁹⁹

Rinds-Zunge
geräucht
ca. 800-1100 g



kg
52⁹⁹

Origine
Breitenmoser
Appenzeller Mostbröckli
ca. 500 g



kg
33⁹⁹

Origine
Chermignon Walliser Rohessspeck
vom Alpschwein
ohne Schwarte
ca. 1,2 kg



kg

76⁹⁹

Origine
Brügger Bündnerfleisch
Unterspälte
ca. 700 g



kg

19⁹⁹

Ferrarini
Rohschinken Dolce Riserva
Mattonella
Italien
ca. 2 kg



kg

27⁹⁹

Ferrarini
Parma Schinken
Italien
ca. 3,2 kg



kg

19⁹⁹

Ferrarini
Rohschinken Dolce Riserva
Master Club
Italien
ca. 6 kg



kg

67⁹⁹

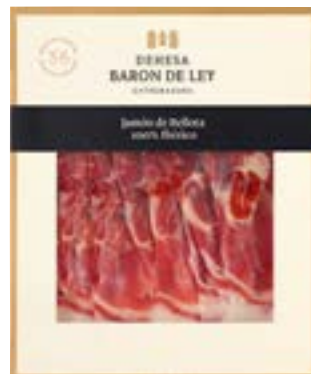
Baron de Ley
Centro Paleta Iberica Bellota
Spanien
ca. 1,2 kg



80 g

11⁹⁹

Baron de Ley
Jamon Iberico Bellota
geschnitten
Spanien
80 g



80 g

8⁴⁹

Baron de Ley
Paleta Iberico Bellota
geschnitten
Spanien
80 g



kg

114⁹⁹

Baron de Ley
Centro Jamon Iberico Bellota
Spanien
ca. 2,4 kg



kg

25⁹⁹

Lardo Pata Negra
Italien/Spanien
ca. 1,2 kg



kg

34⁹⁹

Citterio Salami Milano
Italien
ca. 400-500 g



kg

29⁹⁹

Ferrarini Guanciale al pepe
luftgetrocknet
Italien
ca. 1,6 kg



kg

28⁹⁹

Ferrarini Salami Langhirano
Italien
ca. 900 g



kg

34⁹⁹

Citterio Salami
Italien
ca. 1,1 kg



kg

22²⁹

Ferrarini Salami Ventricina
scharf
Italien
ca. 3 kg



kg

27⁹⁹

Rapelli Salame Gran Riserva
ca. 800 g



110 g

3⁵⁹

Origine Chermignon Knoblauchwurst
2 x 110 g



200 g

6³⁹

Origine Chermignon Fendantwurst
200 g



kg
11⁵⁰

Karton 4 kg/kg
10⁹⁰

Cocktail Crevetten
gekocht, 200/300
Wild, FAO 21/27
1 kg



900 g
19⁹⁰

Krebsschwänze in Lake
Wild, Binnengewässer Asien



900 g
14⁹⁰

Crevetten in Lake
Wild, FAO 21/27



12 Stück
12⁹⁰

Austern Marennes
Fine Claire Nr. 2
Zucht, Frankreich



12 Stück
12⁵⁰

Austern Marennes
Fine Claire Nr. 3
Zucht, Frankreich



kg
27⁵⁰

Kammuscheln
ohne Rogen, 10/20
Wild, FAO 61
1 kg



500 g
23⁹⁰

Crevetten in Kräuteröl
Zucht, Vietnam



kg
34⁹⁰

Karton 5 kg/kg
33⁹⁰

Jakobsnüsse
ohne Rogen, 10/20
Wild, FAO 21
1 kg



kg
49⁵⁰

Seezungen Filet
ohne Rand, ca. 80-120 g
Glasure ca. 20%
Wild, FAO 27
ca. 1,5 kg



Karton 5 kg/kg
46⁹⁰



kg
34⁹⁰

Thunfisch
Saku
Block, roh
Wild, FAO 71 / 77
ca. 250 - 450 g



kg
22⁵⁰

Lachs Medailton
ca. 140-160 g
ohne Haut, grätenarm
Zucht, Färøer
1,55 kg



Karton 5 kg/kg
20⁹⁰



kg

29⁹⁵

**Quality
Rauchlachs**
geschnitten
Zucht, Norwegen
ca. 1 kg



600 g

21⁹⁰

Rauchlachs
Black Label
Zucht, Norwegen



kg

28⁹⁰

**Quality
Rauchlachs Seite**
Zucht, Norwegen
ca. 1 kg



200 g

4⁶⁰

Rauchlachs
geschnitten
Zucht, Norwegen



kg

38⁹⁰

**Quality
Rauchlachs**
ohne Haut, geschnitten
Zucht, Schottland
ca. 1 kg



500 g

27⁹⁰

**Natura Bio
Rauchlachs**
geschnitten
Zucht, Irland



100 g

6⁹⁰

**Premium
Rauchlachs Rückenfilet Nori**
kalt geräuchert
Zucht, Norwegen



kg

49⁵⁰

**Premium
Rauchlachs Rückenfilet**
Zucht, Norwegen
ca. 170 g



150 g

5⁹⁰

Lachstatar
kalt geräuchert
Zucht, Norwegen
12 x 150 g



500 g

9⁶⁰

Forellenfilet
geräucht
Zucht, Dänemark



* Rabatt bereits abgezogen

kg **23⁹⁰** Karton 10 kg/kg **22⁹⁰**

Quality Crevetten Black Tiger
easy peel 6/8
Glasur ca. 20 %, ohne Zusatzstoffe
Zucht, Vietnam, 1 kg



198 g **13⁹⁰**

MSC Hummer Schwänze
mit Schale, 2 Stück
Wild, FAO 21



kg **19⁹⁰** Karton 10 kg/kg **18⁹⁰**

Quality Crevetten Black Tiger
geschält, 16/20
Glasur ca. 20 %, ohne Zusatzstoffe
Zucht, Vietnam, 1 kg



350 g **12⁵⁰**

Hummer
ganz, gekocht
Wild, FAO 21
350 g



330 g **23⁹⁰**

Langusten Schwanz
mit Schale, roh
Wild, FAO 31



185 g **23⁹⁰**

Hummerfleisch
High Pressure
Wild, FAO 21



500 g **8⁹⁹**

Dyhrberg
Dill Senfsauce



500 g **8⁹⁵**

Dyhrberg
Cocktail Sauce



550 g **8⁹⁰**

Dyhrberg
Meerrettich Mousse



50 g **32⁹⁰**

Aki
Imperial Kaviar
pasteurisiert
Zucht, China



50 g **79.-**

Kaviar Oona
N° 103 Malossol
Tropenhaus, Schweiz



50 g **73.-**

Kaviar Oona
Millésime
pasteurisiert
Tropenhaus, Schweiz



* Rabatt bereits abgezogen

kg

16⁷⁰

Gorgonzola
Selezione Reale
1/16 Laib ca. 750 g



kg

26²⁰

Roquefort
Papillon
1/4 Laib ca. 675 g



kg

18²⁰

Brillat Savarin IGP
Lincet
Frankreich
ca. 500 g



250 g

6⁶⁰

Germain
Epoisse AOP
marc



200 g

3²⁰

Val d'Arve
Ofen Tomme Jean-Louis



200 g

3⁸⁰

Tentation de St-Félicien



kg

25²⁰

Brie
Trüffel
1/2 Laib ca. 750 g



150 g

3²⁵

Boursin
Trüffel



3 x 80 g

4⁹⁵

Boursin
Trio Gourmand



400 g

12⁵⁰

Wyssmüller
Fondue
Création Truffes



4 x 115 ml

6³⁰

Gautschi
Fondue Bourguignonne
Saucen



* Rabatt bereits abgezogen

180 g
3³⁰

St. Loup
Bûche
nature



180 g
3⁵⁰

St. Loup
Bûche
cendrée



Stück
-.93

Hug
Mini Bretzel Navettes
gefüllt, assortiert
2 x 24 Stück



78 g
2⁴⁰

Mousse au chocolat
16 x 78 g



St
11⁵⁰

Hug
Schwarzwälder Stange
2 x 450 g



550 g
12³⁰

Hug
Ananas Royal
Stange
2 x 550 g



75 g
2³⁰

Deliciel
Cheesecake
Tanne mit Lotus Biscoff
18 x 75 g



65 g
2³⁰

Deliciel
Mandarinen Stern
12 x 65 g



Nestlé®
Frisco IMPERIAL
Pure ice cream pleasure

**15%
AKTION**

*Festtagsdessert?
schon geplant!*



* Rabatt bereits abgezogen

Bühne frei für kreativen Genuss

Mit Tartelettes lassen sich besondere Kreationen ganz einfach festlich anrichten. Auch schon vor dem grossen Gästeansturm. Wer dabei auf Tartelettes von Hug setzt, spart noch mehr Zeit, ohne Kompromisse bei der Qualität einzugehen.

Tartelettes bieten eine kunst- und genussvolle Bühne, um kreativen Genuss hochstehend in Szene zu setzen. Dazu können die kleinen Mürbeteig-Böden selber gebacken werden. Oder man spart sich die Zeit und setzt auf die bewährte Schweizer Premium-Qualität von Hug. Die klassischen Tartelettes produziert Hug bereits seit den 1970er-Jahren, zusätzlich gibt es ein veganes Angebot sowie die Filigrano Collection, die mit geraden Kanten und dünnen Wänden moderne Eleganz auf den Teller bringt. Allen drei Produktelinien gemeinsam ist die grosse Bandbreite an Einsatzmöglichkeiten. Sei es für festliche Apéros, kreative Vor- und Hauptspeisen oder den krönenden, süssen Abschluss.

HUG SNACK-TARTELETTES FILIGRANO BAKERY

Butter, rund,
7cm,

332130

12 Stück 7.43

HUG SNACK-TARTELETTES FILIGRANO RECHTECK

Butter, 5,3 cm

360760

30 Stück 7.72

HUG DESSERT-TARTELETTES

Filigrano rund Butter
5,3 cm

360700

24 Stück 6.76

HUG DESSERT-TARTELETTES FILIGRANO

Butter
Rund 7 cm

358640

12 Stück 5.92

Profi-Tipp 1

Je höher der Fettgehalt der Füllung, desto länger bleibt die Tartelette knusprig. Gleichzeitig sollte ein hoher Wasseranteil vermieden werden und Früchte sollten nicht direkt mit dem Rand in Berührung kommen.

Profi-Tipp 2

Füllungen, die über 30 °C warm sind, können die Kakaobutterschicht und damit die Knusprigkeit negativ beeinflussen. Auch sollten tiefgefrorene Tartelettes langsam und kontrolliert aufgetaut werden.

SCHOKOLADEN-RANDEN-TARTELETTE MIT OLIVENPULVER

Zubereitung

Dunkle Schokoladen-Ganache

- Vollrahm aufkochen und auf die Couverture giessen
- So lange rühren, bis die Couverture ganz geschmolzen und die Masse glatt ist
- artelette-Böden zur Hälfte mit der noch flüssigen Ganache füllen
- Kalt stellen

Randen

- Gekochte Randen auf Wunschgrösse schneiden und für etwas Glanz und milderen Geschmack mit dem Haselnussöl bepinseln

Schwarzes Olivenpulver

- Oliven abtropfen lassen und im Ofen bei 90 °C für zirka 4 Stunden oder in einem Dörrgerät vollständig trocknen lassen
- Getrocknete Oliven je nach Wunsch grob oder fein mahlen



KÜRBIS-TARTELETTE MIT HUMMER UND IBERICO-ROHSCHINKEN

Zutaten für 10 Portionen

Hummer sous-vide

- | | |
|-------|----------------|
| 300 g | Hummerschwänze |
| 1 dl | Olivenöl |
| | Fleur de sel |
| | Pfeffer |

Iberico-Chips

- | | |
|------|---------------------|
| 80 g | Iberico-Rohschinken |
|------|---------------------|

Smashed Kürbis

- | | |
|-------|------------|
| 300 g | Kürbis |
| | Salz |
| | Pfeffer |
| | Muskatnuss |
| 40 g | Butter |



Inspired by:



COOK

Schokolade temperieren: Der Schlüssel zur Perfektion

Das richtige Temperieren ist entscheidend für eine glänzende Oberfläche und den perfekten Knack beim Abbeissen von Schokolade. Dazu braucht es ein Thermometer. Und etwas Geduld.

Beim ersten Erhitzen sollen alle in der Schokolade vorhandenen Kristallformen schmelzen. Anschliessend wird die Schokolade wieder abgekühlt, bevor man sie erneut leicht erwärmt. Klingt einfach. Temperieren von Schokolade erfordert aber exaktes Arbeiten. Entscheidend ist vor allem das genaue Einhalten der Temperaturen, die sich je nach Schokolade oder Couverture erst noch unterscheiden. Wieso der ganze Aufwand? Durch das Temperieren werden jene Kristalle gefördert, die Schokolade besonders schön aussehen lassen und für ein harmonisches Mundgefühl sorgen. Temperierte Schokolade schmilzt zudem weniger schnell bei Raumtemperatur und lässt sich einfacher weiterverarbeiten. Etwa zu festlichen Schokoladenfiguren.

QUALITY COUVERTURE TROPFEN

Milch 33%

180060 2,5 kg 20.95

QUALITY COUVERTURE TROPFEN

weiss 28%

180000 2,5 kg 26.20

QUALITY COUVERTURE TROPFEN

dunkel 56%

180290 2,5 kg 17.95

Profi Kochtechnik-Tipp 1

Das Einhalten der genauen Temperaturen je nach Schokoladensorte ist beim Temperieren entscheidend. Für perfekte Ergebnisse braucht es deshalb ein Thermometer.

Profi Kochtechnik-Tipp 2

Für grössere Mengen an Schokolade erleichtert ein Temperiergerät die Arbeit. Neben dem klassischen Temperieren im Wasserbad gibt es zudem weitere Methoden wie die Tablier- oder Impfmethode.

Couverture: Die Königin der Schokoladen



Schokolade darf zu den Festtagen nicht fehlen. In der professionellen Küche braucht es aber oft nicht einfach irgendeine Schokolade. Sondern Couverture.

Ob für die Schokoladentarte, die kreativen Tartelettes oder die selber gemachten Pralinen: Couverturen sind vor allem aus der Pâtisserie nicht wegzudenken. Ihre Besonderheit ist der Kakaobuttergehalt von mindestens 31 Prozent. Dieser hohe Fettanteil sorgt für einen seidigen Glanz und eine perfekte Textur bei Schokoladendekorationen und -überzügen. Couverture lässt sich zudem einfach verarbeiten und hervorragend temperieren. Neben alledem ist aber natürlich auch der Geschmack entscheidend. So verleihen gute Couverturen dem festlichen Dessert nicht nur eine schöne Schokoladenoptik, sondern überzeugen auch mit einem intensiven Kakaoaroma.

Profi-Tipp

Couverture sorgt auch für eine besonders cremige und stabile Ganache mit glatter Textur und intensivem Geschmack.

Profi Sortiments-Tipp

Je höher der Kakaobutteranteil, desto intensiver ist der Glanz der Couverture und desto besser lässt sie sich verarbeiten.

Inspired by:



COOK

Becher

9⁴⁰

Hummus
1 kg netto



Tagespreis

Trüffel weiss gross
Italien
Stück zu ca. 20 g+



Tagespreis

Trüffel Périgord
Frankreich
Stück zu ca. 20 g+



800 g

16⁶⁴

Ceposa
Grüne Oliven Mammut entsteint



300 g

11⁵⁶

Ceposa
Piatto misto classico



1 kg

22⁵⁶

Ceposa
Gemüsepaste vegan
«für die kalte und warme
Anwendung geeignet»



Frohe Festtage

20%
Rabatt auf das
ganze Ceposa
Sortiment!

CEPOSA[®]
Antipasti & Co.

Stück
-.59

KADI
Rösti Pastetli
56 x ca. 71,5 g



400 g
8³²

Père Olive
Oliven
mit Knoblauch

20% Rabatt auf das ganze
"Père Olive" Sortiment



kg
5⁴⁵

KADI
Rösti Frites
5 kg



Becher
7³⁶

Guacamole
475 g



Stück
2⁶⁸

Gemüse Tatar
10 x 120 g



Stück
1⁸⁵

Frigemo
Kartoffelgratin Portionen
40 x 120 g



kg
6⁷²

McCain
Sweet Potato Fries
4 x 2,5 kg



kg
37⁵⁰

Picosa
Morcheln
1 kg



kg
11⁹⁵

Boiron
Mango Purée
1 kg



kg
9⁸⁰

Boiron
Erdbeer Purée
1 kg



kg
12²⁰

Boiron
Passionsfrucht Purée
1 kg



kg
1⁸⁵

ICE Factory
Ice-Würfel Premium
Karton zu 8 x 2 kg



kg
1⁵⁰

ICE Factory
Eis-Würfel/Crushed Ice
3 x 5 kg



* Rabatt bereits abgezogen

250 g
13⁹⁹

Cailler
Femina Weihnachten



245 g
13⁹⁹

Cailler
Ambassador Weihnachten



460 g
28⁹⁹

Lindt
Connaisseurs Duo
2 x 230 g



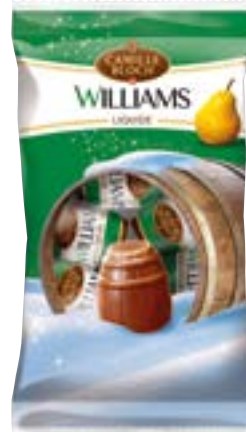
356 g
13⁹⁹

Cailler
Collection Xmas



140 g
4⁹⁹

Camille Bloch
Williams Fässli Säckli



359 g
13⁹⁹

Ferrero
Collection T32
assortiert



245 g
18⁹⁹

Lindt
Connaisseurs Joyeux Noel



4 kg
79⁹⁹

Zimtstern
Guetzli



4 kg
79⁹⁹

Brunsli
Guetzli



180 Stück
31⁹⁹

Hug
Mäiländerli/Zimtsterne



* Rabatt bereits abgezogen

500 g
19⁹⁹

Scarpato
Panettone Zitronencreme



1 kg
34⁹⁹

Scarpato
Panettone Marron Glacé



1 kg
29⁹⁹

Scarpato
Panettone Classico
handverpackt



1 kg
23⁹⁹

Panettone
Crema di Cioccolato



1 kg
19⁹⁹

Panettone
ohne kandierte Früchte



1 kg
19⁹⁹

Panettone
mit Schokoladenstücken und Haselnuss



1 kg
19⁹⁹

Panettone
Classico



1 kg
23⁹⁹

Panettone
Crema Limoncello



750 g
12⁹⁹

Pandoro
Stracciatella



1 Kg
4⁹⁹

Dolci Panettone
Balocco



* Rabatt bereits abgezogen

Dose
4.45

Oden's
Cold Extreme White Dry 16g
Pack à 10 Dosen



Dose
4.90

Siberia
Red White Dry Slim 13g
Pack à 10 Dosen



Pack
39.99

ELFBAR ELFA Kit Pro
Black & Blue Razz Lemonade
Aurora Purple & Watermelon
Pack à 10 Stück



Pack
49.99

Vuse GO 700 & 1000
Peppermint Ice
Pack à 10 Stück



-10%

AROMA KING

100% SAFE EUROPEAN LIQUIDS

Dieses Produkt enthält Nikotin: einen Stoff, der sehr stark abhängig macht.

Dieses Produkt enthält Nikotin: einen Stoff, der sehr stark abhängig macht.

Dieses Produkt enthält Nikotin: einen Stoff, der sehr stark abhängig macht.

Dieses Produkt enthält Nikotin: einen Stoff, der sehr stark abhängig macht.

Dieses Produkt enthält Nikotin: einen Stoff, der sehr stark abhängig macht.

Dieses Produkt enthält Nikotin: einen Stoff, der sehr stark abhängig macht.

Dieses Produkt enthält Nikotin: einen Stoff, der sehr stark abhängig macht.

Dieses Produkt enthält Nikotin: einen Stoff, der sehr stark abhängig macht.

Dieses Tabakprodukt schädigt Ihre Gesundheit und macht stark abhängig. / Ce produit du tabac nuit à votre santé et crée une forte dépendance. / Questo prodotto del tabacco nuoce alla tua salute e provoca un'elevata dipendenza.

vuse

CERAMIC HEATING TECHNOLOGY. INTENSE FLAVOURS.

1 OUTER FOR 51.90 CHF

CLEARLY BRILLIANT

NEW VUSE GO 1000

*Based on Vuse estimated value share of vapour pods and pre-filled devices from Recommended Retail Price in total measured retail in key vapour markets: USA, Canada, France, UK, Germany, Poland and Spain as of May 2024.

18+ Dieses Produkt kann Ihre Gesundheit schädigen und macht stark abhängig. Ce produit peut nuire à votre santé et crée une forte dépendance. Questo prodotto può nuocere alla tua salute e provoca un'elevata dipendenza.

* Rabatt bereits abgezogen

70 cl/18% Vol.

9⁹⁹

Berliner Luft
Pfefferminzlikör
Deutschland



70 cl/41% Vol.

23⁵⁰

Morin P&F
Vieille Prune
VSOP
Frankreich



70 cl/16% Vol.

12⁹⁹

L'Héritier-Guyot
Crème de
Cassis de Dijon
Frankreich



50 cl/30% Vol.

13⁵⁰

Amalfi Russo
Limoncello
Italien



100 cl/18% Vol.

14⁹⁹

Noilly Prat
Dry Vermouth
Frankreich

1L



70 cl/31% Vol.

19⁹⁹

Licor 43
Spanien



70 cl/40% Vol.

19⁹⁹

Molinari
Sambuca
Italien



70 cl/45% Vol.

19⁹⁹

Yeni Raki
Türkei



70 cl/40% Vol.

19⁹⁹

Pernod Anis
Frankreich



50 cl/43% Vol.

29⁹⁹

Berta Grappa
Elisi di Barbera
Italien



* Rabatt bereits abgezogen

70 cl/40% Vol.

39⁹⁹

Rémy Martin
Cognac
VSOP
Frankreich



70 cl/43% Vol.

68⁹⁹

Lagavulin
Single Malt
Scotch Whisky
16 yrs.
Schottland
Islands



70 cl/40% Vol.

33⁹⁹

Ciroc
Vodka
Frankreich



70 cl/40% Vol.

39⁹⁹

Plantation
Rum XO
Barbados



70 cl/46% Vol.

32⁹⁹

The Botanist
Gin
Schottland



70 cl/43% Vol.

33⁵⁰

Le Tribute
Gin
Spanien



70 cl/45% Vol.

49⁹⁹

Isle of Harris
Gin
Schottland



70 cl/45,8% Vol.

36⁹⁹

Talisker
Single Malt
Scotch Whisky
10 yrs.
Islands
Schottland



70 cl/40% Vol.

59⁹⁹

Chivas Regal
Blended Scotch
Whisky
18 yrs.
Schottland
Speyside



70 cl/43% Vol.

89⁹⁹

Hibiki Harmony
Blended Japan Whisky
Japan



* Rabatt bereits abgezogen

75 cl

42⁹⁰

**Moët & Chandon
Ice Impérial
Champagne AOC**
Frankreich
Champagne



75 cl

44⁹⁰

**Perrier-Jouët
Grand Brut
Champagne AOC**
Frankreich
Champagne



75 cl

17⁹⁰

**Béatrice Baron
Prestige Rosé Brut
Champagne AOC**
Frankreich
Champagne



33%*

75 cl

29⁹⁰

**Pommery
Brut Royal
Champagne AOC**
Frankreich
Champagne



28%*

75 cl

8⁹⁵

**Natura Bio
Jean Geiler
Crémant d'Alsace Brut
Alsace AOC**
Frankreich
Elsass



28%*

75 cl

6⁵⁰

**Tradition Clairette de Die
Jaillance AOC**
Frankreich
Jaillance



37,5 cl

25⁹⁰

**Veuve Clicquot
Brut
Champagne AOC**
Frankreich
Champagne



37,5 cl

21⁹⁰

**Moët & Chandon
Brut Impérial
Champagne AOC**
Frankreich
Champagne



37,5 cl

20⁹⁰

**Laurent-Perrier
La Cuvée
Brut
Champagne AOC**
Frankreich
Champagne



37,5 cl

19⁹⁰

**Taittinger
Brut Réserve
Champagne AOC**
Frankreich
Champagne



* Rabatt bereits abgezogen

75 cl

10⁹⁰

Donnafugata
Anthilla
Sicilia DOC
Italien
Sizilien



21%*

75 cl

7⁹⁵

Villa Antinori
Bianco
Toscana IGP
Italien
Toskana



75 cl

9⁹⁵

Feudi di San Gregorio
Greco di Tufo DOCG
Italien
Kampanien



23%*

75 cl

9⁹⁵

Runcneuv
Arneis
Langhe DOC
Roberto Sarotto
Italien
Piemont



75 cl

12⁹⁵

Château Châtagneréaz
1er Gran Cru
Mont-sur-Rolle
La Côte AOC
Schweiz
Waadt



70 cl

11⁹⁰

Testuz
Haute Combe
Yvorne
Chablais AOC
Schweiz
Waadt



75cl

19⁹⁰

Bianco del Ticino
Ticino DOC
Vinattieri
Schweiz
Tessin



75 cl

13⁵⁰

Grand Métral
Heida / Petite Arvine
Valais AOC
Provins
Schweiz
Wallis



20%*

75cl

15⁹⁵

Sherpa
Assemblage Blanc
VdP Suisse
Schweiz



75 cl

13⁹⁵

Porte de Novembre
Valais AOC
Maison Gilliard
Schweiz
Wallis



* Rabatt bereits abgezogen

75 cl

11⁸⁰

Favi
Assemblage Rouges
Valais AOC
Les Fils de Charles Favre
Schweiz
Wallis



75 cl

15⁹⁵

Sherpa
Assemblage Rouge
VdP Suisse
Schweiz



75 cl

13⁵⁰

Grand Métral
Humagne Rouge/ Cornalin
Valais AOC
Provins
Schweiz
Wallis



20%*

75 cl

22⁹⁰

Tamaral
Finca Velia
Ribera del Duero DO
Spanien
Ribera del Duero



75 cl

19⁹⁰

Tamaral
Gran Reserva
Ribera del Duero DO
Spanien
Ribera del Duero



28%*

75 cl

16⁹⁰

Finca Monasterio
Rioja DOCa
Baron de Ley
Spanien
Rioja



75 cl

14⁹⁰

Barón de Ley
Gran Reserva
Rioja DOCa
Spanien
Rioja



75 cl

12⁹⁰

Old World
Cuvée 99
Appassimento
Puglia IGP
Italien
Apulien



35%*

75 cl

28⁹⁰

Banfi
Brunello
di Montalcino DOCG
Italien
Toskana



75 cl

11⁸⁰

Castello di Albola
Riserva
Chianti Classico DOCG
Italien
Toskana



75 cl

11⁹⁰

Villa Antinori
Rosso
Toscana IGP
Italien
Toskana



* Rabatt bereits abgezogen