

AUTHENTISCHE PRODUKTE FÜR INSPIRIERENDE MENÜS



**Sitka Coho Wildlachs
Filet**
geräucht, geschnitten
Wild, FAO 67
ca. 700 g



kg
57⁹⁰

**Weiderind
Hohrücken
spezial**
ca. 2,2 kg



kg
34⁹⁹

**Bio
Nordindischer Reis
Langkorn
weiss**
5 kg



kg
2⁹⁰



BIO PILZE AUS DEM ZÜRI OBERLAND



Bio Kräuterseitling



500 g
12⁵⁰



Bio Shii-take



500 g
12⁵⁰



Bio Mischpilze 3 Sorten Zuchtpilze



400 g
9³⁰



Mit seinem Forschergeist tüftelte Patrick Romanens lange am perfekten Substrat für die biologische Zucht von Edelpilzen. Sägemehl und Weizenkleie für den Nährboden stammen aus einer Kreislaufwirtschaft. Je nach Pilz benötigt das Myzel bis zu vier Monate, um das Substrat zu durchwachsen. Für die Bildung von Fruchtkörpern sind Temperatur, Feuchtigkeit und Licht entscheidend. Geerntet wird wöchentlich von Hand. Was danach vom Substratblock übrig bleibt, nutzen Bauern als Dünger auf ihren Feldern.



SCHWEIZER WEIDERIND AUS MUTTERKUH-HALTUNG

Während der Vegetationszeit verbringen die Rinder je nach Wetter und Grasangebot zwischen 6–14 Stunden am Tag auf der Weide – insgesamt rund 210 Tage im Jahr.

**Weiderind
Burger**
30 x 150 g



150 g
2³⁹

**Weiderind
Burger**
6 x 125 g



125 g
2²⁹

**Weiderind
Carpaccio**
4 x 20 x 70 g



70 g
3⁶⁹

SCHWEIZER FREILAND POULET

**Freiland Poulet
Schenkel**
tiefgekühlt
4 x 7 x ca. 120–300 g



kg
9⁴⁹

**Freiland
Poulet Flügel**
45 g+
ca. 1,5 kg



kg
7⁹⁹

**Freiland
Poulet Brust**
80–180 g
ca. 1 kg



kg
38⁹⁹

MONTANDON BAUERN SCHINKEN

Ein mürber, vielschichtiger Hinterschinken mit rauchigem Pökelsalz-Aroma. Komplementiert durch kräftige Noten von getrockneten mediterranen Kräutern, Muskatblüte und Speckstein. Abgerundet durch eine malzige Süsse.

Montandon Bauern
Schinken
ca. 2,5 kg



kg
19⁹⁹



CHERMIGNON SPEZIALITÄTEN

Chermignon
Walliser Trockenfleisch IGP
vom Schweizer Weiderind Eckstück
1/2
ca. 1,3 kg



68⁹⁹



Chermignon
Rohesswurst
vom Alpschwein
200 g



200 g
6⁹⁹

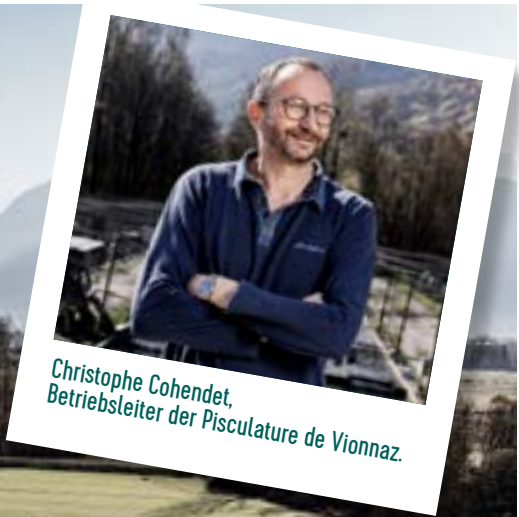


Chermignon
Walliser Rohessspeck
ohne Schwarte
ca. 900 g



kg
31⁹⁹





Christophe Cohendet,
Betriebsleiter der Pisculture de Vionnaz.

FORELLEN AUS DEM WALLIS

Ein sonniger Frühlingmorgen im Unterwallis.
Im Fernen öffnet sich der Blick auf die Alpen.
Vor uns im klaren Wasser, drehen in aller Ruhe,
Forellen ihre Runden.



«EIN QUALITÄTSFISCH MIT DEM SWISS-GARANTIE-LABEL,
DAS NICHT NUR SCHWEIZER HERKUNFT, SONDERN UNTER ANDEREM AUCH FRISCHE,
NATÜRLICHKEIT UND SORGFÄLTIGE TIERHALTUNG GARANTIERT.»

Lachsforellen Filet
mit Haut, ca. 130–200 g
Zucht, Schweiz
ca. 600 g



kg
29⁹⁰

Forellen Filet weiss
mit Haut, grätenarm
ca. 120–150 g
Zucht, Schweiz
ca. 600 g



kg
29⁹⁰

BÜNDNER BERGKÄSE BIO

Bündner Bio Bergkäse
würzig
1/4 Laib ca. 1,2 kg



kg
19⁴⁰



Bündner Bergkäse Bio
extra
1/4 Laib ca. 1,2 kg



kg
20⁵⁰



GESCHMACKSPROFIL

Bündner Bergkäse Bio würzig. Der Schweizer vollfett Halbhartkäse wird aus thermisierter Milch hergestellt und reift drei bis fünf Monate. Erdig-nussiger mittelkräftiger Käse. Noten von Roggenbrotkruste, Herbstwald, Weintrauben, trockener Muttererde und Reifekeller. Leichter Walnuss-Nachgeschmack.

GESCHMACKSPROFIL

Bündner Bergkäse Bio extra. Der Schweizer vollfett Halbhartkäse wird aus thermisierter Milch hergestellt, reift bis zu 9 Monate und hat einen extrareifen, temperamentvollen Geschmack.

GOMSER BIO-BERGKÄSE

Gomser Bio Bergkäse
1/4 Laib ca. 1,25 kg



kg
20⁶⁰



Gomser Bio Bergkäse
ca. 275 g



kg
21¹⁰



Im Naturparadies Goms produzieren 11 Bio-Höfe Bergrohmlch, die in der genossenschaftlichen Bio Bergkäserei Goms verarbeitet werden. Dort produziert Gery Zürcher mit viel Leidenschaft und Erfahrung diesen würzig aromatischen Bergkäse.

WALLISER BIO-RACLETTE AOP AUS DER AUGSTBORDKÄSEREI TURTMANN

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



kg
20⁹⁵

Walliser Bio Raclette AOP
Scheiben
ca. 400 g



kg
21⁹⁰



NORDINDISCHER BIO REIS

Bio Knospe
Nordindischer Basmati Reis
weiss
5 kg



kg
3⁹⁰



RIZ DE CAMARGUE IGP BIO

Bio
Riz de Camargue IGP
Halb Vollkorn weiss



1 kg
9²⁵



Dieser Reis wird nach einer uralten japanischen Methode ohne Dünger und chemischer Behandlung produziert. Enten dienen als natürliche Helfer in der Unkrautvernichtung.

MANDUVIRÄ BIO ROH-ROHRZUCKER

In der Cooperativa Manduvirá wird das von Hand geerntete Zuckerrohr in schonendem und nachhaltigem Verfahren zu Zucker weiterverarbeitet. Eigentümer der Zuckerfabrik sind 3000 Kleinbauern. Der Manduvirá Bio Roh-Rohrzucker hat eine schöne goldene Farbe und schmeckt leicht nach Karamell.



Bio
Manduvirá
Roh-Rohrzucker

1000 x 5 g
19⁴⁰

VINS DEMETER DU DOMAINE CHÂTEAU L'ÉVÊQUE



Domaine Château L'Évêque
Chardonnay Jeanne
de Jussie
Genève AOC
Schweiz
Genf

Domaine Château L'Évêque
Rosé de Gamay
Lullier Genève AOC
Schweiz
Genf

Domaine Château L'Évêque
Gamaret Lullier
Genève AOC
Schweiz
Genf

75 cl
12⁹⁰



75 cl
9⁹⁵



75 cl
14⁹⁵



SCHWEIZER BIO SIRUP – VON DER HALTBARMACHEREI AG



Haltbarmacherei
Bio Sirup
Ingwer-Limette
50 cl



50 cl
8⁹⁹



Haltbarmacherei
Bio Sirup
Himbeere
50 cl



50 cl
8⁹⁹



Haltbarmacherei
Bio Sirup
Holunderblüte
50 cl



50 cl
8⁹⁹



In einem versteckten Winkel des urbanen Trendquartiers Kreis 10 in Zürich verbirgt sich eine kleine Manufaktur, in der Philipp Kern und sein Team ihre Leidenschaft für Bio-Sirupe ausleben. Inspiriert von den alten Familienrezepten ihrer Grossmütter haben sie es sich zur Aufgabe gemacht, Sirupe herzustellen, die so rein und natürlich sind wie zu Grossmutterns Zeiten.