

## DES PRODUITS AUTHENTIQUES POUR DES MENUS INSPIRÉS



**Filet de saumon sauvage**  
**Coho de Sitka**  
fumé, en tranches  
sauvage, FAO 67  
env. 700 g



kg  
**57<sup>90</sup>**

**Bœuf de pâturage**  
**Entrecôte parisienne**  
spéciale  
env. 2,2 kg



kg  
**34<sup>99</sup>**

**Bio**  
**Riz long grain d'Inde**  
**du Nord**  
blanc  
5 kg



kg  
**2<sup>90</sup>**



# CHAMPIGNONS BIO DE L'OBBERLAND ZURICHOIS



Bio  
Pleurotes du panicaut



500 g  
12<sup>50</sup>



Bio  
Shii-take



500 g  
12<sup>50</sup>



Bio  
Mélange de champignons  
3 sortes de champignons de culture frais



400 g  
9<sup>30</sup>



Avec son esprit scientifique, Patrick Romanens a longtemps cherché le substrat idéal pour la culture biologique de ses champignons nobles. La sciure et le son de blé du milieu de culture proviennent d'une économie circulaire. En fonction du champignon, le mycélium peut prendre jusqu'à quatre mois pour se développer à travers le substrat. Pour la formation des sporophores, la température et l'humidité sont déterminantes. La récolte quant à elle est effectuée une fois par semaine à la main. Enfin, ce qui reste du bloc de substrat sera utilisé comme engrais par des agriculteurs.



# BŒUF DE PÂTURAGE SUISSE ISSU D'ÉLEVAGE ALLAITANT

Pendant la période de végétation,  
Les bœufs passent entre 6 et 14 heures par jour  
sur le pâturage, selon la météo et la quantité  
d'herbe à disposition.

**Bœuf de pâturage  
Burger**  
30 x 150 g



150 g  
**2<sup>39</sup>**

**Bœuf de pâturage  
Burger**  
6 x 125 g



125 g  
**2<sup>29</sup>**

**Bœuf de pâturage  
Carpaccio**  
4 x 20 x 70 g



70 g  
**3<sup>69</sup>**

# POULET SUISSE D'ÉLEVAGE EN PLEIN AIR

**Cuisse de poulet  
d'élevage en plein air  
surgelée**  
4 x 7 x env. 120-300 g



kg  
**9<sup>49</sup>**

**Aile de poulet  
d'élevage en plein air**  
45 g+  
env. 1,5 kg



kg  
**7<sup>99</sup>**

**Poitrine de poulet  
d'élevage en plein air**  
80-180 g  
env. 1 kg



kg  
**38<sup>99</sup>**

# MONTANDON JAMBON PAYSAN

Un jambon cuit bien moelleux et complexe avec des arômes de sel de saumure fumé, complétés par des notes puissantes d'herbes méditerranéennes séchées, de macis, de stéatite, et arrondis par une douceur maltée.

Origine  
Montandon Jambon  
paysan  
env. 2,5 kg



kg  
**19<sup>99</sup>**



## SPÉCIALITÉS DE CHERMIGNON

**Chermignon**  
Viande séchée du Valais IGP  
de coin de bœuf de pâturage suisse  
1/2  
env. 1,3 kg



**68<sup>99</sup>**



**Chermignon**  
Saucisse crue  
de porc d'alpage  
200 g



200 g  
**6<sup>99</sup>**



**Chermignon**  
Lard sec du Valais  
sans couenne  
env. 900 g



kg  
**31<sup>99</sup>**





Christophe Cohendet,  
Directeur d'exploitation

## TRUITES DU VALAIS

Un matin de printemps ensoleillé dans le Bas-Valais. Au loin, la vue s'ouvre sur les Alpes. Devant nous, dans l'eau claire, des truites font tranquillement leur ronde.



UN POISSON DE QUALITÉ PORTANT LE LABEL SWISS-GARANTIE, QUI GARANTIT NON SEULEMENT L'ORIGINE SUISSE, MAIS AUSSI, ENTRE AUTRES, LA FRAÎCHEUR, LE CARACTÈRE NATUREL ET LE SOIN APPORTÉ À L'ÉLEVAGE.

**Filet de truite saumonée**  
avec peau, env. 130–200 g  
élevage, Suisse  
env. 600 g



kg  
**29<sup>90</sup>**

**Filet de truite blanche**  
avec peau, pauvre en arêtes  
env. 120–150 g  
élevage, Suisse  
env. 600 g



kg  
**29<sup>90</sup>**

# FROMAGE DE MONTAGNE DES GRISONS BIO

Fromage de montagne  
des Grisons bio  
corsé  
1/4 de meule d'env. 1,2 kg

  
kg  
19<sup>40</sup>



Fromage de montagne  
des Grisons bio  
bien mûr  
1/4 de meule d'env. 1,2 kg

  
kg  
20<sup>50</sup>



## PROFIL DE SAVEUR

**Fromage de montagne des Grisons bio, corsé.** Fromage suisse gras à pâte mi-dure qui est élaboré à partir de lait thermisé et affiné trois à cinq mois. Délicatement corsé au goût de terre et de noix. Notes de croûte de pain de seigle, de forêt automnale, de raisins, de terre nourricière et de cave d'affinage. Léger arrière-goût de noix.

## PROFIL DE SAVEUR

**Fromage de montagne des Grisons bio, bien mûr.** Fromage suisse gras à pâte mi-dure, qui est élaboré à partir de lait thermisé et affiné pendant une période pouvant aller jusqu'à 9 mois. Il a une saveur particulièrement mûre et pleine de tempérament.

# GOMSER FROMAGE DE MONTAGNE BIO

Gomser  
Fromage de montagne bio  
1/4 de meule d'env. 1,25 kg

  
kg  
20<sup>60</sup>



Gomser F  
romage de montagne bio  
env. 275 g

  
kg  
21<sup>10</sup>



Les onze fermes bio qui produisent le lait cru de montagne qui sera traité dans la coopérative Fromagerie de montagne bio Goms sont situées dans le paradis naturel de Conches. C'est là que Gery Zürcher produit avec passion et savoir-faire ce fromage de montagne à la saveur particulièrement corsée.

# FROMAGE À RACLETTE BIO DU VALAIS AOP

Raclette Bio du Valais AOP  
ronde  
1/2 meule, env. 2,5 kg

  
kg  
20<sup>95</sup>

Raclette Bio du Valais AOP  
en tranches  
env. 400 g

  
kg  
21<sup>90</sup>



# RIZ BIO D'INDE DU NORD

Bourgeon Bio  
Riz Basmati d'Inde du Nord  
blanc  
5 kg



kg  
3<sup>90</sup>



# RIZ DE CAMARGUE IGP BIO

Bio  
Riz de Camargue IGP  
long grain, semi-complet



1 kg  
9<sup>25</sup>



Ce riz est produit selon une méthode japonaise ancestrale sans engrais ni traitement chimique. Les canards sont des véritables désherbants naturels.

# MANDUVIRÀ SUCRE DE CANNE BRUT

C'est dans la coopérative de Manduvirà que la canne à sucre récoltée à la main, est transformée en sucre selon des procédés particulièrement doux et durables. 3'000 petits cultivateurs sont les propriétaires de la sucrerie. D'une belle couleur dorée, le sucre de canne brut bio de Manduvirà a un léger goût de caramel.



Bio  
Manduvirà  
Sucre de canne brut

1000 x 5 g  
19<sup>40</sup>

# VINS DEMETER DU DOMAINE CHÂTEAU L'ÉVÊQUE



Domaine Château L'Évêque  
Chardonnay Jeanne de Jussie  
Genève AOC  
Suisse  
Genève

Domaine Château L'Évêque  
Rosé de Gamay  
Lullier Genève AOC  
Suisse  
Genève

Domaine Château L'Évêque  
Gamaret Lullier  
Genève AOC  
Suisse  
Genève

75 cl  
**12<sup>90</sup>**



75 cl  
**9<sup>95</sup>**



75 cl  
**14<sup>95</sup>**



# SIROP BIO SUISSE DE LA SOCIÉTÉ HALTBARMACHEREI AG



Haltbarmacherei  
Sirop bio  
Gingembre-lime  
50 cl



50 cl  
**8<sup>99</sup>**



Haltbarmacherei  
Sirop bio  
Framboise  
50 cl



50 cl  
**8<sup>99</sup>**



Haltbarmacherei  
Sirop bio  
Fleurs de sureau  
50 cl



50 cl  
**8<sup>99</sup>**



Dans un coin caché du quartier urbain tendance Kreis 10 à Zurich se cache une petite manufacture où Philipp Kern et son équipe vivent leur passion pour les sirops biologiques. Inspirés par les anciennes recettes familiales de leurs grands-mères, ils se sont donnés pour mission de produire des sirops aussi purs et naturels qu'au temps de leurs grands-mères.