

AUTHENTISCHE PRODUKTE FÜR INSPIRIERENDE MENÜS



066639
Sitka Coho Wildlachs Filet
geräucht, geschnitten
Wild, FAO 67
ca. 700 g



kg
59⁹⁰

052431
Weiderind
Hohrücken
spezial
ca. 2,2 kg



kg
35⁹⁹



234000
Bio
Nordindischer Reis
Langkorn
weiss
5 kg



kg
33⁹



BIO PILZE AUS DEM ZÜRI OBERLAND



049170
Bio
Kräuterseitling



500 g
14⁶⁰



049169
Bio
Shii-take



500 g
14⁶⁰



049240
Bio
Mischpilze
3 Sorten Zuchtpilze



400 g
10⁹⁰



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.

051636
Weiderind
Burger
30 x 150 g



150 g
2⁵⁹

051663
Weiderind
Burger
6 x 125 g



125 g
2⁴⁹

089450
Weiderind
Carpaccio
4 x 20 x 70 g



70 g
3⁹⁹

SCHWEIZER FREILAND POULET

073080
Freiland Poulet
Schenkel
tiefgekühlt
4 x 7 x ca. 120–300 g



kg
10⁴⁹

060132
Freiland P
oulet Flügel
45 g+
ca. 1,5 kg



kg
8⁹⁹

002710
Freiland
Poulet Brust
80–180 g
ca. 1 kg



kg
39⁹⁹

MONTANDON BAUERNSCHINKEN

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

078052
Montandon
Bauern Schinken
ca. 2,5 kg



kg
20⁹⁹



CHERMIGNON SPEZIALITÄTEN

052438
Chermignon
Walliser Trockenfleisch IGP
vom Schweizer Weiderind Eckstück
1/2
ca. 1,3 kg



69⁹⁹



086641
Chermignon
Rohesswurst
vom Alpschwein
200 g



200 g
7³⁹



086628
Chermignon
Walliser Rohessspeck
ohne Schwarte
ca. 900 g



kg
32⁹⁹





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.»

002366
Lachsforellen Filet
mit Haut, grätenarm
ca. 130–200 g
Zucht, Schweiz
ca. 1 kg

002364
Forellen Filet
weiss, mit Haut, grätenarm
ca. 120–150 g
Zucht, Schweiz
ca. 1 kg



kg
27⁹⁰



kg
27⁹⁰

BÜNDNER BERGKÄSE BIO

011323
Bündner Bio Bergkäse
würzig
1/4 Laib ca. 1,2 kg



kg
21⁷³



011283
Bündner Bergkäse Bio
extra
1/4 Laib ca. 1,2 kg



kg
22⁹⁶



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

013503
Gomser Bio Bergkäse
1/4 Laib ca. 1,25 kg



kg
23¹⁰



013508
Gomser Bio Bergkäse
ca. 275 g



kg
23⁶³



Im Naturparadies Goms produzieren 11 Bio-Höfe Bergrohmilch, 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

013612
Walliser Bio Raclette AOP
rund
1/2 Laib ca. 2,5 kg



kg
23⁴⁶



013618
Walliser Bio Raclette AOP
Scheiben
ca. 400 g



kg
24⁵³



NORDINDISCHER BIO REIS

234010
Bio Knospe
Nordindischer Basmati Reis
weiss
5 kg



kg
4⁵⁰



RIZ DE CAMARGUE IGP BIO

210100
Bio
Riz de Camargue IGP
Halb Vollkorn weiss



1 kg
9⁹⁹



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

MANDUVIRÁ 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.



111342
Bio
Manduvirá
Roh-Rohrzucker

1000 x 5 g
19⁹⁹

VINS DEMETER DU DOMAINE CHÂTEAU L'ÉVÊQUE



635870
Domaine Château L'Évêque
Chardonnay Jeanne de Jussie
Genève AOC
Schweiz

693520
Domaine Château L'Évêque
Rosé de Gamay
Lullier Genève AOC
Schweiz
Genf

635860
Domaine Château L'Évêque
Gamaret Lullier
Genève AOC
Schweiz
Genf

75 cl
14³⁰



75 cl
10⁹⁵



75 cl
16⁵⁰



SCHWEIZER BIO SIRUP – VON DER HALTBARMACHEREI AG



635500
Haltbarmacherei
Bio Sirup
Ingwer-Limette
50 cl



50 cl
9⁹⁹



634760
Haltbarmacherei
Bio Sirup
Himbeere
50 cl



50 cl
9⁹⁹



634740
Haltbarmacherei
Bio Sirup
Holunderblüte
50 cl



50 cl
9⁹⁹



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 Grossmutters Zeiten.