



FÜR NACHHALTIGEN GENUSS

Nez Noir
Assemblage Rouge
Valais AOC
Domaines Rouvinez
Schweiz
Wallis



75 cl
13⁹⁵

Die Aromen von schwarzen Johannisbeeren und knapp reifen Erdbeeren werden durch milde und zart rauchige Gewürzaromen verstärkt.
Im Gaumen ist der Wein voll, konzentriert und behält die Finesse seiner Aromen.
Der Abgang ist lang und schmackhaft.

Ein Gourmetwein, der ein Gefühl von purem Glück hinterlässt!

Brügger Bündnerfleisch
Unterspälte
ca. 700 g



kg
76⁹⁹

Chermignon Walliser Rohschinken
ohne Schwarte
ca. 1 kg



kg
31⁹⁹

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.



Christophe Cohendet,
Betriebsleiter der Pisciculture de Vionnaz.



«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
29⁵⁰

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



kg
29⁵⁰

BIO PILZE AUS DEM ZÜRI OBERLAND

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.

**Bio
Shii-take**
BIO SUISE



500 g
12⁵⁰

**Bio
Mischpilze**
3 Sorten Zuchtpilze
BIO SUISE



400 g
9³⁰

**Bio
Kräuterseitling**
BIO SUISE



500 g
12⁵⁰

SCHWEIZER WEIDERIND AUS MUTTERKUH-HALTUNG



NATurnahe Aufzucht für das Tierwohl

Die Aufzucht in der Mutterkuhherde ist die natürliche Haltungsform, welche das Tierwohl optimal berücksichtigt. Das Kalb bleibt nach der Geburt bei seiner Mutter und trinkt Muttermilch – später wird Gras und Heu gefüttert. **Auf Soja, gentechnisch veränderte Futtermittel und wachstumsfördernde Zusatzstoffe wird vollständig verzichtet.** Stattdessen wird im Sommer die Vielfalt auf den Wiesen gefördert und das Heu stammt vorwiegend aus Eigenproduktion.

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
Siedfleisch
ca. 1,5 kg



kg
15⁴⁹

Weiderind
Burger
30 x 150 g



150 g
2³⁹

Weiderind
Carpaccio
20 x 70 g



70 g
3⁸⁹

Weiderind
Burger
6 x 125 g



125 g
2³⁹

CHERMIGNON SPEZIALITÄTEN

Bei der Familie Bagnoud in Chermignon entstehen aus Tradition und Handwerkskunst Trockenfleischspezialitäten mit natürlichem Charakter. Die einzigartige Bergluft, aussergewöhnliche Trockenheit und der Föhn schaffen ideale Bedingungen für die Herstellung dieser Delikatessen. Die Chermignon SA verarbeitet die Teilstücke von Schweizer Schweinen aus nachhaltiger Zucht sowie vom Schweizer Weiderind im Einklang mit den Prinzipien der Nachhaltigkeit. Die Produktion der Chermignon Spezialitäten erfordert viel Fachwissen, Zeit und Geduld.



Chermignon
Fendantwurst
200 g



200 g
6⁴⁹



Chermignon
Knoblauchwurst
2 x 110 g



110 g
3⁵⁹



Chermignon
Walliser Rohessspeck
ohne Schwarte
ca. 900 g



kg
29⁹⁹



«DIE ZEIT IST
EIN WESENTLICHES
ELEMENT
DER REZEPTUR.»

CYRILLE BAGNOUD

ORIGINE FREILANDPOULET

SCHWEIZER QUALITÄT. ARTGERECHTE HALTUNG. REINER GESCHMACK.

Das Origine Freilandpoulet stammt aus der Schweiz – von Höfen wie jenem der Familie Flückiger im Emmental. Die Tiere leben in kleinen Herden mit viel Auslauf, Tageslicht und frischer Luft. Ab dem 22. Lebenstag steht ihnen täglich eine Weide mit mindestens 2 m² Platz pro Tier zur Verfügung.

Die langsam wachsenden Rassen werden 57 Tage alt – fast doppelt so lang wie konventionelle Poulets. Das sorgt für ein natürlich feines Fleisch mit gutem Biss und ausgeprägtem Geschmack.

Gefüttert wird mit einer hochwertigen Mischung aus Getreide, Soja und Vitaminen – ganz ohne präventive Antibiotika. Die Aufzucht erfolgt ausschliesslich mit Schweizer Küken aus regionalen Brutereien.

**ORIGINE STEHT FÜR TIERWOHL,
TRANSPARENZ UND EINE
VERANTWORTUNGSVOLLE
LANDWIRTSCHAFT –
VOM KÜKEN BIS ZUM TELLER.**



Frau Flückiger beim Füttern der Tiere im Hühnerstall in Dürrenroth.



Freiland Poulet
ca. 775–1550 g



kg
11⁹⁹

Freiland Poulet Brust
80–180 g
ca. 1 kg



kg
38⁹⁹



BÜNDNER BERGKÄSE BIO

EIN KÄSE AUS DEM TAL DES LICHTS

Im Val Lumnezia, dem «Tal des Lichts» in Graubünden, entsteht in der Cascharia Lumbrein auf über 1'000 Metern ein Käse mit Charakter. Die Milch stammt von Bio-Bauern, deren Kühe im Sommer auf bis zu 2'000 Meter hohen Alpen weiden. In der kleinen Dorfsennerei wird sie täglich frisch verarbeitet – von Hand, im Kupferkessel und nach traditionellem Rezept. So reift der Bündner Bergkäse Bio zu einem würzigen Halbhartkäse: ursprünglich, nachhaltig und echt.

Bündner Bergkäse Bio

würzig
1/4 Laib ca. 1,2 kg



kg
19⁴⁰

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.

Bündner Bio Bergkäse

würzig



200 g
5²⁰

Bündner Bergkäse Bio

extra
1/4 Laib ca. 1,2 kg



kg
20⁵⁰

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.

AL DENTE, AROMATISCH, AUTHENTISCH

In Marlenheim, dem Herzen des Elsass, stellt die Familie Heimbürger seit 1933 Tagliatelle nach traditionellem Rezept her – mit Hartweizengriess, einer Prise Salz und sieben Eiern pro Kilo. Die Teigblätter werden sorgfältig gewalzt, in feine Streifen geschnitten und zu goldgelben Nestern geformt – zart im Aussehen, bissfest im Genuss.

ELSÄSSER EIERTEIGWAREN IGP

Elsässer Tagliatelle
7-Eier
7mm
3 kg

3 kg
14⁹⁵



RIZ DE CAMARGUE

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



Etwa 150 Tage braucht eine Reispflanze vom Zeitpunkt der Pflanzung bis zur Ernte. Sie beginnt Mitte/Ende Oktober. Die Pflanzen werden geschnitten, getrocknet und dann gedroschen. Der so gewonnene Reis geht dann zur Weiterverarbeitung an die Mühle.

Riz de Camargue IGP Bio
Vollkorn rot
1 kg



9⁷⁵



Bio
Riz de Camargue IGP
Halb Vollkorn weiss



1 kg
8⁶⁹



HALTBARMACHEREI BIO SIRUP

Das Besondere:

Reife Beeren, biologischer Zitronensaft und Bio-Knospe-zertifizierter Zucker – mehr braucht es nicht. Ob Himbeere, Holunder oder Minze: Jede Flasche steht für ehrliche Schweizer Qualität und puren Genuss.

Michael Brunner, Geschäftsleiter Manufaktur
Sirup Favorit: Holunderblüte

Haltbarmacherei
Bio Sirup
Himbeere
50 cl



50 cl
8⁹⁹



Haltbarmacherei
Bio Sirup
Ingwer-Limette
50 cl



50 cl
8⁹⁹



Haltbarmacherei
Bio Sirup
Holunderblüte
50 cl



50 cl
8⁹⁹



ECHT. REGIONAL. GUT.

Die drei Sorten aus der Haltbarmacherei AG stehen für unverfälschten Geschmack, regionale Zutaten und echte Handarbeit. Hergestellt wird der Origine Sirup auf dem Biohof Oberzingen bei Luzern – in einer kleinen Manufaktur, wo Michael Brunner mit viel Sorgfalt jede Charge persönlich betreut: von der Verarbeitung der Früchte bis zur Abfüllung.

Alles geschieht in Handarbeit und nach höchsten Standards.

SIMMENTALER BIO EISTEE

Simmentaler
Bio Eistee
Alpenrose
6 x 50 cl



25%

50 cl
1¹⁹

Simmentaler
Bio Eistee
Alpenkräuter
6 x 50 cl



25%

50 cl
1¹⁹