

WILD

SPECIAL



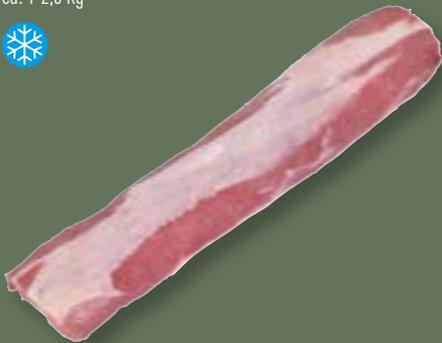
kg

14⁹⁹

Karton/kg

13⁹⁹

Wildschwein Entrecote
aus freier Wildbahn
Europa
ca. 1-2,5 kg



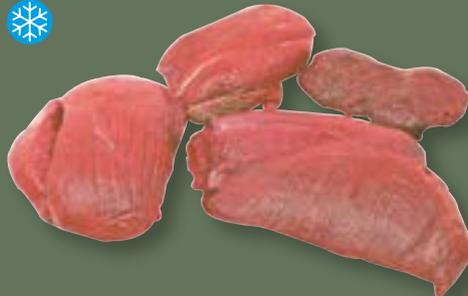
kg

14⁹⁹

Karton/kg

13⁹⁹

Hirsch Schnitzfleisch
4-er Schnitt, enthäutet
aus Zucht
Neuseeland
ca. 1,2 kg



kg

23⁹⁹

Karton/kg

21⁹⁹

Reh Schnitzfleisch
4-er Schnitt
aus freier Wildbahn
Europa
ca. 1,4 kg



z.B.: **37⁹⁰** Aktion / **37⁹⁰** Normalpreis

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
44⁹⁹

Karton/kg
42⁹⁹

Reh-Rücken
10 Rippen
aus freier Wildbahn
Europa
ca. 1,5 kg+



kg
59⁵⁰

Karton/kg
57⁵⁰

Reh Rücken
4 Rippen
aus freier Wildbahn
Europa
ca. 1 kg



kg
67⁵⁰

Karton/kg
65⁵⁰

Reh Entrecote
aus freier Wildbahn
Europa
3 x ca. 225 g



kg
35⁹⁰

Karton / kg
33⁹⁰

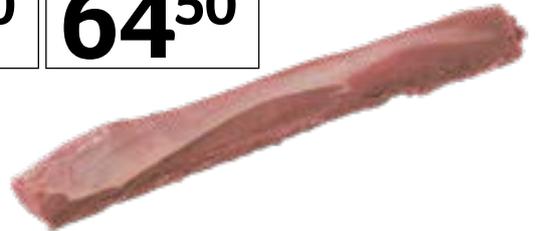
Reh Schnitzfleisch
4-er
aus freier Wildbahn
Europa
ca. 1,4 kg



kg
66⁵⁰

Karton/kg
64⁵⁰

Reh Entrecote
mit Haut
aus freier Wildbahn
Europa
ca. 350-650 g



kg
35⁹⁰

Karton/kg
33⁹⁰

Reh Schnitzfleisch
4-er
aus freier Wildbahn
Europa
ca. 1,2 kg+



kg
37⁹⁹

Karton/kg
35⁹⁹

Reh Schnitzel
aus freier Wildbahn
Europa
12 x ca. 50 g



kg
27⁹⁹

Karton/kg
25⁹⁹

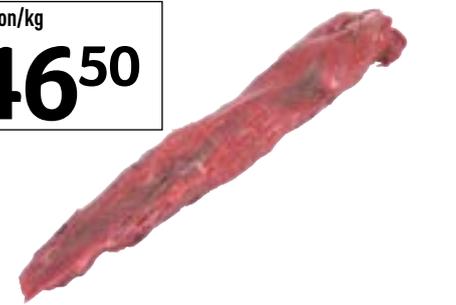
Reh Voressen
Schulter, ohne Schenkel
aus freier Wildbahn
Europa
ca. 1,1 kg



kg
48⁵⁰

Karton/kg
46⁵⁰

Hirsch Filet
aus freier Wildbahn
Europa
ca. 1 kg



kg
24⁹⁰

Hirsch Schnitzfleisch
Eckstück, Nuss, Unterspälte
aus freier Wildbahn
Europa
Karton zu 3 x ca. 1-2,5 kg



kg
20⁴⁹

Karton/kg
18⁴⁹

Hirsch Voressen
Schulter
aus freier Wildbahn
Europa
ca. 1,1 kg



kg **33⁹⁰** Karton/kg **31⁹⁰**

Wildschwein Filet
aus freier Wildbahn
Europa
2 - 4 x 200-600 g



kg **21⁹⁰** Karton/kg **19⁹⁰**

Wildschwein Voressen
Schulter
aus freier Wildbahn
Europa
ca. 1,1 kg



kg **27⁹⁰** Karton/kg **25⁹⁰**

Wildschwein Filet
ohne Strang
aus freier Wildbahn
Europa
ca. 900 g



kg **20⁵⁰** Karton/kg **18⁵⁰**

Wildschwein Entrecote
ohne Strang
aus freier Wildbahn
Europa
2 x ca. 500 g



kg **22⁹⁰** Karton/kg **19⁹⁰**

Wildschwein Racks
6-8 Rippen
aus freier Wildbahn
Europa
ca. 850 g



kg **18⁴⁹** Karton/kg **16⁴⁹**

Wildschwein Eckstück
aus freier Wildbahn
Europa
ca. 1 kg



kg **17⁹⁰** Karton/kg **15⁹⁰**

Wildschwein Braten
dicke Schulter
aus freier Wildbahn
Europa
ca. 1,1 kg



kg **13⁹⁹** Karton/kg **11⁹⁹**

Wildschwein Spareribs
aus freier Wildbahn
Europa
2 x ca. 300 g



kg **19⁵⁰** Karton/kg **17⁵⁰**

Wildschwein Voressen
aus freier Wildbahn
Europa
ca. 1,1 kg



kg **10⁹⁹** Karton/kg **8⁹⁹**

Wildschwein Haxen
ganz
aus freier Wildbahn
Europa
3-4 x ca. 300 g



* Rabatt bereits abgezogen

kg **39⁹⁹** Karton/kg **37⁹⁹**

Reh Rücken
10 Rippen
aus freier Wildbahn
Europa
ca. 1,8 kg+



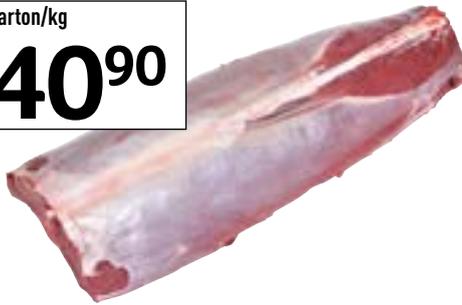
kg **57⁹⁹** Karton/kg **55⁹⁹**

Reh Entrecote
ohne Strang
aus freier Wildbahn
Europa
3 x ca. 215 g



kg **42⁹⁰** Karton/kg **40⁹⁰**

Reh Rücken
10 Rippen
aus freier Wildbahn
Europa
ca. 1,3-1,8 kg



kg **57⁹⁰** Karton/kg **55⁹⁰**

Reh Entrecote
aus freier Wildbahn
Europa
ca. 300-700 g



kg **51⁹⁰** Karton/kg **49⁹⁰**

Reh Racks
6-8 Rippen
aus freier Wildbahn
Europa
3 x ca. 300 g



kg **35⁹⁹** Karton/kg **33⁴⁹**

Reh Filet
aus freier Wildbahn
Europa
40-80 g
ca. 500 g



kg **29⁹⁹** Karton/kg **28⁴⁹**

Reh Schnitzfleisch
Eckstück, Nuss, Unterspälte
aus freier Wildbahn
Europa
ca. 0,9-1,2 kg



kg **34⁹⁰** Karton/kg **32⁹⁰**

Reh Nuss
aus freier Wildbahn
Europa
3 x ca. 300 g



kg **33⁵⁰** Karton/kg **31⁵⁰**

Reh Unterspälte
aus freier Wildbahn
Europa
3 x ca. 300 g



kg **41⁹⁹** Karton/kg **39⁹⁹**

Reh Schnitzel
aus freier Wildbahn
Europa
12 x ca. 50 g



* Rabatt bereits abgezogen

kg
26⁹⁹

Karton/kg
24⁴⁹

Reh Voressen
Schulter, ohne Schenkel
aus freier Wildbahn
Europa
ca. 1,1 kg



kg
12⁹⁹

Karton/kg
10⁹⁹

Reh Haxen
ganz
aus freier Wildbahn
Europa
ca. 900 g



kg
21⁹⁰

Karton/kg
19⁹⁰

Reh Schulter
ohne Knochen
aus freier Wildbahn
Europa
2 x ca. 300-500 g



kg
40⁹⁰

Karton/kg
38⁹⁰

Hirsch Filet
ohne Strang
aus freier Wildbahn
Europa
ca. 850 g



kg
42⁵⁰

Karton/kg
40⁵⁰

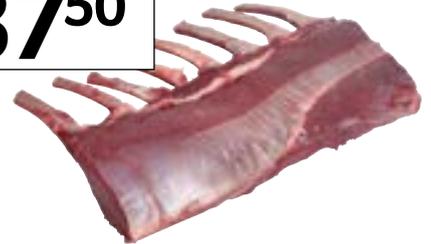
Hirsch Entrecote
kurz, enthäutet, ohne Strang
aus freier Wildbahn
Europa
ca. 1,1 kg



kg
39⁵⁰

Karton/kg
37⁵⁰

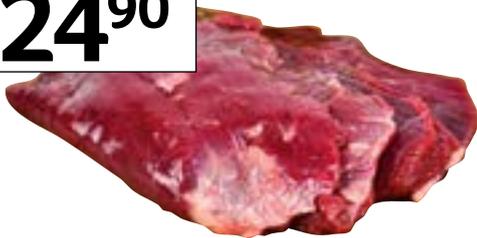
Hirsch Racks
8-10 Rippen
aus freier Wildbahn
Europa
ca. 1,5 kg



kg
26⁹⁰

Karton/kg
24⁹⁰

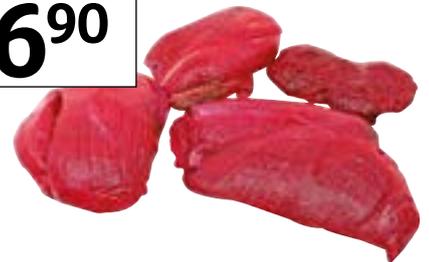
Hirsch Flank Steak
Neuseeland
aus Zucht
ca. 600 g



kg
18⁹⁰

Karton/kg
16⁹⁰

Hirsch Schnitzfleisch
4-er Schnitt
Europa
ca. 1,75 kg



kg
24⁵⁰

Karton/kg
22⁵⁰

Hirsch Eckstück
ohne Deckel
aus freier Wildbahn
Europa
ca. 900 g



kg
26⁹⁰

Karton/kg
24⁹⁰

Hirsch Huft
geschnitten
aus freier Wildbahn
Europa
6 x ca. 150 g



kg	Karton/kg
17⁵⁰	15⁵⁰

Hirsch Schnitzel
aus freier Wildbahn
Europa
12 x ca. 80 g

Quality 



kg	Karton/kg
20⁵⁰	18⁵⁰

Hirsch Geschnetzeltes
aus freier Wildbahn
Europa
ca. 1 kg

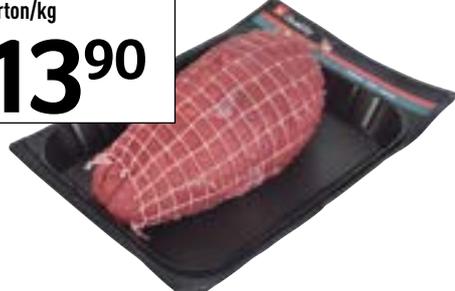
Quality 



kg	Karton/kg
15⁹⁰	13⁹⁰

Hirsch Schulterbraten
aus freier Wildbahn
Europa
ca. 1 kg

Quality 



kg	Karton/kg
16⁹⁹	14⁹⁹

Hirsch Voressen
Schulter, ohne Schenkel
aus freier Wildbahn
Europa
ca. 1 kg

Quality 



kg	Karton/kg
15⁹⁰	13⁹⁰

Hirsch Voressen
Schenkel
aus freier Wildbahn
Europa
ca. 1 kg

Quality 



kg	Karton/kg
11⁹⁹	9⁹⁹

Hirsch Haxen
aus freier Wildbahn
Europa
ca. 800 g

Quality 



kg	Karton/kg
21⁹⁹	19⁹⁹

Hirschkalb Rücken
aus freier Wildbahn
Europa
ca. 3-4,5 kg

Quality 



kg	Karton/kg
18⁹⁹	16⁹⁹

Hirschkalb Nuss
aus freier Wildbahn
Europa
2 x ca. 500 g

Quality 



kg	Karton/kg
47⁹⁰	45⁹⁰

Gams Schnitzfleisch
aus freier Wildbahn
Europa
ca. 1 kg

Quality 



kg	Karton/kg
31⁴⁹	29⁴⁹

Gams Voressen
Schulter
aus freier Wildbahn
Europa
ca. 1 kg

Quality 



kg	Karton/kg
34⁹⁰	32⁹⁰

Hasen Entrecôte
aus freier Wildbahn
Argentinien
100 g+
ca. 1 kg

Quality 



kg	Karton/kg
24⁹⁹	22⁹⁹

Fasanen Brustfilet
aus freier Wildbahn
Europa
10 x ca. 100 g

Quality 



kg
21⁴⁹

Reh Pfeffer
Schulter, ohne Schenkel
roh
Europa
10 kg

 Quality



kg
22⁴⁹

Reh Pfeffer
Schulter, ohne Schenkel
roh
Europa
5 kg

 Quality



kg
20⁴⁹

Albert Spiess
Reh Pfeffer mit Champignons
gekocht, pasteurisiert
aus freier Wildbahn
Europa
2 kg



kg
19²⁰

Reh Pfeffer Gastro
Schulter, Hals, Wade, Brust
roh, ohne Bein
Europa
10 kg

 economy



**DAUER
TIEF
PREIS**

kg
15⁹⁰

Hirsch Pfeffer
Schulter, ohne Schenkel
roh
Europa
10 kg

 Quality



kg
16⁹⁰

Hirsch Pfeffer
Schulter, ohne Schenkel
roh
Europa
5 kg

 Quality



kg
14⁷⁰

Hirsch Pfeffer Spezial
Schulter, Hals, Wade
roh
Europa
10 kg

 economy



**DAUER
TIEF
PREIS**

kg
13⁴⁹

Albert Spiess
Hirsch Pfeffer mit Champignons
gekocht, pasteurisiert
aus freier Wildbahn
Europa
2 kg



kg
26⁹⁹

Gams Pfeffer
Schulter, Hals, Wade
roh
Europa
5 kg

 Quality



kg
14⁹⁹

Wildschwein Pfeffer
Schulter, Hals, Wade
roh
Europa
10 kg

 Quality



kg
16⁹⁹

Wildschwein Pfeffer
Schulter, Hals, Wade
roh
Europa
5 kg

 Quality



600 g
9⁴⁹

Wild Grundsauce
Europa
600 g



140 g

2⁴⁹

Wildbratwurst
grob
Europa
5 x 140 g



kg

13⁹⁹

Bell Wildhackbraten
im Netz, Europa
ca. 2 kg
erst ab Dienstag erhältlich



kg

29⁹⁹

Le Patron Reh Terrine
Schweiz/Österreich
ca. 1,3 kg



kg

27⁹⁹

Le Patron Wild Terrine
Schweiz/Neuseeland/Argentinien
ca. 1,3 kg



kg

55⁹⁹

Chermignon Hirsch Trockenfleisch
Europa
ca. 400 g



kg

45⁹⁹

Chermignon Wildschwein Rohschinken
Europa
ca. 430 g



kg

47⁹⁹

Chermignon Wildschwein Nierstück
getrocknet
Europa
ca. 400 g



90 g

2⁹⁹

Rapelli Hirsch Salametto
Neuseeland
2 x 90 g



110 g

3¹⁹

Albert Spiess Hirsch Salsiz
Hergestellt: Schweiz
Herkunft: Neuseeland
110 g



190 g

6³⁹

Chermignon Hirschwurst
Europa
2 x 95 g



250 g

8⁷⁹

Chermignon Wildschweinwurst
mit Nüssen
Europa
250 g



150 g

2³⁹

Bell Wildfleischvögel
am Spiess
Europa
5 x 150 g



kg
5⁹⁵



Champignons weiss
1 kg netto



kg
4⁹⁰

Rosenkohl
Inland/Holland
Beutel zu 1 kg



kg
4²⁰

Zierkürbisse
5 kg netto



kg
1⁶⁰

Kürbis Butternuts
Portugal / Spanien
Stück, ca. 1.2 kg



Stück
1³⁹

Birnen Sous-vide
ca. 500 g netto
10 Stück



kg
1⁸⁰

Kürbis Etamp rot
Stück, ca. 5 kg netto



Stück
1¹⁶

Äpfel Mirza Sous-vide
ca. 1 kg netto
10 Stück



kg
1⁸⁵

Kürbis Hokkaido
Portugal / Spanien
Stück, ca. 1 kg



* Rabatt bereits abgezogen

kg

2⁹⁸

Schöni
Rotkraut gekocht
5 kg



kg

10⁴⁰

Ditzler
Marroni ganz
5 kg



kg

7⁸⁰

Ditzler
Preiselbeeren
2 kg



kg

2⁹⁸

Ditzler
Rosenkohl 20/30
5 kg



kg

3³⁰

Ditzler
Rosenkohl 15/25
5 kg



kg

5⁸⁰

Kürbis Rissolée
14 x 14 x 14 mm
3 kg netto



Stück

-.60

KADI
Rösti Pastetli
56 x ca. 71,5 g



* Rabatt bereits abgezogen

1 kg
7⁵⁰

Brand
Vermicelles
mit Kirsch
6 x 1 kg



kg
6⁵⁰

Economy
Marronpurée mit Kirsch
5 x 1 kg

economy

**DAUER
TIEF
PREIS**



1 kg
7³⁵

Brand
Vermicelles
nature
6 x 1 kg



1 kg
13²⁰

Moser
Marron Purée
9 x 1 kg



kg
7³⁰

Ditzler
Marronpurée
Block
5 x 1 kg



2,5 kg
7⁴⁰

Hilcona
Eier Spätzli
2 x 2,5 kg



**Pasta
des
Monats**



kg
4⁹⁵

Eierspätzli
hausgemacht
2 kg



1,5 kg
10⁹⁵

Hilcona
Käsespätzle
5 x 1,5 kg



1 kg
8⁷⁵

Hilcona
Tortelloni
Ricotta Steinpilz
5 x 1 kg

**Pasta
des
Monats**



1 kg
14⁶⁰

Hilcona
Marroni
glasiert



1,29 kg
17⁹⁵

Deliciel
Zwetschgenkuchen
geschnitten
8 Stück



* Rabatt bereits abgezogen



SCHÖNI SWISSFRESH – FÜNFTE GENERATION AM START



Im obergauischen Oberbipp liegt die Schöni Swissfresh AG, ein Schweizer Familienunternehmen, das seit über 100 Jahren mit Leidenschaft und Innovationsgeist Gemüse veredelt. Was 1920 mit Weisskohl und einfachen Holzfässern begann, umfasst heute eine Vielfalt an Köstlichkeiten – von Sauerkraut und fermentierten Spezialitäten bis hin zu Randenspezialitäten, Rotkraut und vielem mehr. Die Basis dafür liefern rund 70 Vertragsbauern aus der Schweiz, deren frische Ernte von ebenso vielen engagierten Mitarbeitenden verarbeitet wird – für Produkte, auf die sich sowohl Haushalte als auch Gastronomen verlassen können.

Seit diesem Jahr ist die fünfte Generation fest im Betrieb angekommen: Stefanie & Jonas Schöni – ein starkes Team, das sich im Zürcher Restaurant «Gül» kennenlernte und von Anfang an durch Kulinarik verbunden war.

Stefanie, die älteste Tochter der Familie Schöni, hat ihre Leidenschaft für das Handwerk schon als Kind zwischen Sauerkrautfässern entdeckt. Heute verbindet sie diese Wurzeln mit frischen Ideen, einem Blick für Markttrends und dem Anspruch, das Sortiment für klassische und moderne Küchen weiterzuentwickeln. Als Betriebswirtin mit Strategieberatungs-Hintergrund bringt sie wertvolles Wissen und neue Perspektiven ins Unternehmen. Jonas, gelernter Koch mit Sterneküchen-Erfahrung, ergänzt dies perfekt mit kulinarischem Können und kreativer Produktentwicklung.

- 1** Gemeinsam für gesundes Essen, ein gesundes Arbeitsumfeld und gelebte Schweizer Familientradition: Stefanie und Jonas Schöni. *Fotocredit: Thomas Egli*
- 2** Als Kind half Stefanie bei der Sauerkrautproduktion mit und lernte das Handwerk früh.
- 3** Frisch geerntet, direkt verarbeitet – Kohl schneiden und rüsten in der Produktion von Schöni Swissfresh.
- 4** Salz trifft Kohl – Startschuss für die Verwandlung zu Schöni's Sauerkraut.

«Unser Ziel ist, dass in Schweizer Haushalten das ganze Jahr über Sauerkraut gegessen wird», sagen die beiden. «Für uns ist Sauerkraut Schweizer Superfood – vielseitig, gesund und überraschend modern. Neben Klassikern setzen wir auch auf neue Genusswelten wie Kimchi & Co., um spannende und gesunde Food-Trends in die Schweiz zu bringen».



SCHÖNI
RANDEN GANZ GESCHÄLT,
PASTEURISIERT

550 g netto

044322

Tagespreis



SCHÖNI
KIMCHI NATURE
PASTEURISIERT

800 g

094080

Tagespreis



SCHÖNI
ROTKRAUT GEKOCHT

5 x 1 kg

094240

kg 3.25



SCHÖNI
SAUERKRAUT ROH

5 kg

094040

Tagespreis



SCHÖNI
SAUERKRAUT
GEKOCHT

5 x 1 kg

093661

Tagespreis



«FERMENTATION IST EINE GEHEIMWAFFE»

Er hat für Roger Federer und Sergio Ermotti gekocht, in Sterneküchen gearbeitet und von klein auf mit Leidenschaft am Herd gestanden: Jonas Schöni, gelernter Koch und Teil der fünften Generation bei Schöni Swissfresh. Gemeinsam mit seiner Frau Stefanie bringt er frischen kulinarischen Wind ins Familienunternehmen – und eine besondere Liebe zur Fermentation.

Jonas, wann hat dich das Kochen gepackt?

Schon mit vier oder fünf stand ich bei meiner Mutter am Herd. Bei uns zu Hause war gemeinsames Essen ein zentraler Bestandteil der Familienkultur. Es gab immer frische, gesunde und abwechslungsreiche Gerichte – mit Liebe von meiner Mutter gekocht. Diese Mischung aus Genuss, Gemeinschaft und Neugier hat mich geprägt und früh meinen Weg in die Küche gewiesen.

Dein beruflicher Weg führte dich durch sehr unterschiedliche Stationen ...

Ja, nach meiner Kochlehre 2013 konnte ich viel erleben. In der UBS-Direktionsküche habe ich für Sergio Ermotti gekocht, im Hotel Restaurant Jakob eine produktbezogene Küche mit einem Michelin-Stern kennengelernt, bei Franzoli Catering durfte ich Roger Federer bekochen. Besonders prägend war meine Zeit im Restaurant «Gül» in Zürich – von Anfang an dabei, habe ich miterlebt, wie ein Gastronomiebetrieb rasant wächst und Gäste aus aller Welt anlockt. Die Zeit an der Seite von Elif Oskan und Markus Stöckle war auf vielen Ebenen sehr bereichernd – sowohl fachlich als auch persönlich. Denn dort habe ich nicht nur wertvolle Erfahrungen gesammelt, sondern auch die Liebe meines Lebens kennengelernt.

Warum ist Fermentation für dich zum Herzenthema geworden?

Die Welt der Mikroorganismen hat mich schon lange fasziniert. Als Koch habe ich bereits Fermentationsmethoden kennengelernt. Durch Bakterien, Hefen oder Schimmel entstehen neue Geschmackswelten – besonders die Lactofermentation von Gemüse hat es mir angetan. Die Möglichkeiten und Kombinationsmöglichkeiten der (lacto-)Fermentation sind unendlich. Auch das weltberühmte Restaurant NOMA zeigt mit ihrem Fermentationslab auf kreative Weise wie relevant fermentierte Lebensmittel sind und inspiriert Gastronomen wie auch Hobbyköche weltweit. Fermentation ist die Geheimwaffe für raffinierte Gerichte, die beeindrucken und gesünder sind.



Was nimmst du aus deiner Zeit als Koch in deine Arbeit bei Schöni mit?

Sehr viel. Genaues Arbeiten, direkte Kommunikation, ausgelebte Kreativität, unter Druck performen und Teams führen. Vor allem aber habe ich gelernt, wie wichtig ein gesundes und inspirierendes Arbeitsklima ist – es bringt bessere Resultate und mehr Freude. Und ich weiss: Gute, fair produzierte Grundprodukte sind die Basis für jedes grossartige Gericht.

Welche Rolle spielt das bei Schöni?

Eine zentrale. Unsere Produkte – allen voran Sauerkraut – haben eine jahrhundertalte Tradition und werden nach wie vor auf ehrliche Weise hergestellt. Für mich ist Sauerkraut Schweizer Superfood: vielseitig, gesund und überraschend modern. Bei Schöni legen wir grossen Wert auf die Qualität der Rohware und der Mensch steht bei uns im Mittelpunkt aller Beziehungen. Gerade deswegen liebe ich unsere Produkte – sie sind ehrlich und gesund!

Und privat?

Ich fermentiere viel in meiner Freizeit – Milchsäuregärung, Kombucha, Miso. Ich bin gerne im Garten, liebe gutes Essen und koche am liebsten für Familie und Freunde.

Jonas' Genussrezept



Inspiriert von Markus Stöckle's Allgäuer Käsespätzle (Restaurant «Rosi») ist dieses Rezept entstanden. Das Besondere: der Spätzliteig muss nicht wie gewohnt geschlagen werden bis er Blasen wirft, sondern es reicht ein leichtes Verrühren von Hand. So bauen die Spätzli keine Glutenketten auf und werden unglaublich luftig. Unbedingt ausprobieren, spart Zeit und schmeckt wunderbar!

Sauerkraut Chässpätzli mit Schmelzzwiebeln (Für 10 Personen)

Zutaten:

1,25 kg	Mehl
750 ml	Vollei
650 ml	Mineralwasser (spritzig)
250 g	Milch
	Muskatnuss gerieben
	Salz
200 g	Gruyère gerieben
200 g	Fribourger Vacherin gerieben
50 g	Butter
1 kg	Schöni Sauerkraut gekocht
1 Bund	Schnittlauch

- Alle Zutaten bis und mit Salz von Hand leicht verrühren – nicht zu fest, der Teig darf Klumpen haben!
- Grosser Topf mit gesalzenerem Wasser aufkochen
- Masse portionsweise mit einem Spätzlisieb in das siedende Wasser schaben
- Spätzle gut aufkochen, abseihen und in eine Pfanne geben
- Mit Käse, Butter und Sauerkraut mischen, gut verrühren (nicht kochen!) – schön «schlozig»
- Mit den Schmelzzwiebeln und Schnittlauch servieren

Schmelzzwiebeln

Zutaten:

3 kg	Zwiebeln, längs in dünne Streifen geschnitten, Strunk entfernt
200 g	Butter

- Butter in grosser Pfanne erhitzen
- Zwiebeln begeben und bei mittlerer Hitze langsam karamellisieren bis sie goldbraun sind



Rezepte

Inspired by:



COOK

1 kg
4⁹⁵

Quality
Kürbiskerne



23%*

5 kg
82⁵⁰

Hügli
Demi-Glace

20%*



5 dl
13⁹⁹

Premium
Kürbiskernöl



280 g
9⁹⁵

Quality
Nelken
ganz



1,1 kg
18⁵⁰

Hügli
Basissauce
für Fleischpfeffer und Sauerbraten



1 kg
29⁹⁰

Hügli
Jägersauce



175 g
5⁶⁵

Quality
Herbes de Provence



410 g
15²⁰

Quality
Muskatnuss
ganz



600 g
15²⁰

Hügli
Steinpilzcreme



1 kg
13²⁵

Hügli
Menu Roux
braun



20%*

* Rabatt bereits abgezogen

400 g
6⁹⁵

Quality
Pfeffer
schwarz
ganz

25%*



825 g
2⁹⁵

Quality
Birnenhälften
in Sirup
6 x 825 g

24%*



200 g
8⁷⁵

Quality
Pfeffer
Rosé ganz



4,25 kg
8⁵⁵

Natura
Bio
Apfelmus
ungezuckert



2,95 kg
10⁵⁰

Quality
Rotkraut



420 g
2⁰⁵

Majestic
Baby Birnen
ganz
6 x 420 g



720 g
7¹⁵

Hero
Preiselbeerenkonfitüre



840 g
7⁵⁵

Hero
Pastetenfüllung
6 x 840 g

20%*



250 g
55⁵⁰

Quality
Morcheln Standard
getrocknet
mit Stiel



* Rabatt bereits abgezogen

20 Stück

10⁸⁹

25%*

Quality
Confiserie Pastetli
7 cm



1 kg

12⁶⁰

Quality
Baumnusskerne
halb/hell



1 kg

17⁹⁹

23%*

Quality
Dörrbohnen



96 Stück

15⁹⁹

Quality
Mini Pastetli



4 kg

41⁷⁰

Hero
Konfitüre Preiselbeeren



800 g

6⁴⁰

Hero
Vermicelles
Stange



4 dl

3⁹⁵

Lacroix
Wild-Fond



2,2 kg

25³⁰

Chirat
Preiselbeeren



1 kg

5⁵⁰

Quality
Sultaninen Golden



100 g

2⁹⁹

Hug
Mini-Meringues
4 cm
4 x 100 g



* Rabatt bereits abgezogen

75 cl
12⁹⁰

Sassaia
Merlot
Ticino DOC
Vinattieri
Schweiz
Tessin



75 cl
10⁹⁵

Clavien
Humagne Rouge
Valais AOC
Schweiz
Wallis



20%*

75 cl
12⁹⁰

Château Saint André
Châteauneuf du Pape AOP
Frankreich
Rhône



25%*

75 cl
13⁹⁵

Hannes Reeh
Unplugged
Zweigelt
Österreich
Burgenland



75 cl
12⁹⁰

Barón de Ley
Gran Reserva
Rioja DOCa
Spanien
Rioja



30%*

75 cl
13⁹⁵

Rocca Rubia
Riserva
Carignano del Sulcis
DOC
Santadi
Italien
Sardinien



75 cl
5⁹⁵

Medusa
Nero d'Avola
Sicilia DOC
Italien
Sizilien



75 cl
6⁴⁵

Regolo Ripasso
Valpolicella DOC
Sartori
Italien
Veneto



75 cl
12⁹⁵

Old World
Cuvée 99
Appassimento
Puglia IGP
Italien
Apulien



75 cl
15⁹⁰

San Silvestro
Barolo
Patres DOCG
Italien
Piemont



* Rabatt bereits abgezogen

250 Stück

27⁵⁰

Duni
Servietten
Spicy pumpkin
1/4 Falz, 3-lagig
40 x 40 cm



60 Stück

18⁹⁵

Bio Dunisoft
Servietten
Wood Deer
40 x 40 cm



20%*

250 Stück

18⁵⁰

Duni
Tischset
Spicy pumpkin
30 x 40 cm



60 Stück

18⁹⁵

Bio Dunisoft
Servietten
Autumn gradient
40 x 40 cm

60 Stück

18⁹⁵

Bio Dunisoft
Servietten
Paisley Leaves
40 x 40 cm

0,4 x 24 m

27⁵⁰

Bio Dunicel
Tête-à-tête
Spicy pumpkin



Stück

11⁹⁵

Kürbis
15,5 x 9,5 x 7,5 cm



Stück

84.-

Hirsch mit Tablett
25,5 x 25,5 x 48 cm



Stück

29⁵⁰

Tablett mit Geweihgriffen
40 x 15 x 10 cm



Stück

44⁹⁵

Tablett Hirschrelief
31,5 x 17,5 x 7,5 cm



* Rabatt bereits abgezogen