



Für anspruchsvolle Gäste

Transgourmet Premium ist die Eigenmarke mit den hochwertigen und exklusiven Spezialitäten. Grandiose Qualität für erlesene Gäste.



NEW



Thunfisch Filet geräucht nature

Vietnam

Feines, kräftig rotes Fleisch vom Thunfisch wird kalt geräuchert zu einer hochwertigen Delikatesse. Die Fische werden schonend und nachhaltig im westlichen Zentralpazifik mit Langleinen gefischt.

ca. 200 g

CHF 50.90/kg

Wasabi Erdnüsse

Thailand

Diese angenehm scharfen Erdnüsse werden ohne Fett geröstet und anschliessend mit dem grünen Wasabiteig umhüllt. Wasabi, der südostasiatische grüne Meerrettich, wächst ursprünglich wild an den Ufern von fliessenden Gewässern. Die Zucht der scharfen Wurzel ist sehr aufwändig und teuer.

600 g

CHF 7.50

Mozzarella di Bufala Campana DOP

Italien

Die Büffelmilch wird im Gebiet Latina gewonnen. Auf das Tierwohl wird grossen Wert gelegt. Die Käserei Galdi produziert Mozzarella nach traditionellen Rezepturen. Dieser Büffelmozzarella wird von Kennern und Gourmets wegen seinem weichen und geschmeidigen Teig hochgeschätzt.

4 x 125 g

CHF 7.75



Swiss Prime Angus Beef aus Mutterkuh-Haltung



Die Aufzucht in der Mutterkuhherde ist die natürliche Haltungsform, welche das Tierwohl optimal berücksichtigt. Das Kalb bleibt nach der Geburt bei seiner Mutter und wird vorwiegend mit Muttermilch gefüttert – später auch mit Gras und Heu. Freilandhaltung mit Sommerweide und Winterauslauf sowie besonders tierfreundliche Stallungen sind Voraussetzung.

Das Swiss Prime Angus Beef ist bekannt für seine kräftig rote Farbe und feine Marmorierung. Das Fleisch ist feinfaserig und dadurch sehr zart wie auch saftig.



 **Swiss Prime Angus
Rinds-Filet**

ca. 1,8 kg Tagespreis



 **Swiss Prime Angus
Rinds-Entrecôte**

ca. 2,5 kg Tagespreis



 **Swiss Prime Angus
Rinds-Breite Huft
enthäutet**

ca. 1,4 kg Tagespreis



 **Swiss Prime Angus
Rinds-Hohrücken**

ca. 2,5 kg Tagespreis



Melonen Charentais

Guadeloupe

Die Charentais-Melone hat orangefarbiges Fruchtfleisch. Der Zuckergehalt ist höher, da sie länger an der Pflanze gereift werden. Diese Melone hat einen extrem niedrigen Kaloriengehalt, trotzdem ist sie sehr reich an Nährstoffen. Sie schmeckt sehr aromatisch und süss.

6 Stück

Tagespreis



Living Salad Trio

Schweiz

Drei unterschiedliche Salat-sorten, Lollo rot, grün und grüner Eichblattsalat, werden an der Wurzel zusammengefasst und als Trio verkauft. Dieser Salat wird nach modernster Anbautechnik produziert – dieses System nennt sich Hydrokultur. Die Pflanzen wachsen nicht auf der Erde, sondern im Wasser.

4 Stück

Tagespreis



Mischpilze frisch

Schweiz

Für diese spezielle Pilzmischung werden nur beste Schweizer Zuchtpilze ausgewählt, täglich sorgfältig geerntet und verpackt. Diese wachsen teilweise in alten Felskavernen in der Innerschweiz, wo optimale Wachstumsbedingungen herrschen. Die konstant hohe Qualität ist das ganze Jahr garantiert.

700 g

CHF 15.95



Spargelspitzen weiss

Peru/Deutschland

Beim Anbau dieser Sorte wird die Erde zu einem Damm angehäuft. Der Spargel wächst unterirdisch und bleibt deshalb weiss. Sobald die Spitze ans Tageslicht kommt, wird der Spargel gestochen. Die weissen Spargelspitzen sind ideal für leichte Gerichte.

300 g

Tagespreis



Burrata

Italien

Italienischer Frischkäse des Typs Filata aus der Region Murgia in Apulien. Die handwerkliche Herstellung in einem kleinen Betrieb in Noci in der Provinz Bari, die cremige Konsistenz und das rahmig buttrige, leicht süsse Aroma zeichnen diesen Burrata aus.

2 x 125 g

CHF 4.45



Sherry Essig Xeres Gran Reserva

Spanien

Dieser Sherry reift mindestens 10 Jahre in Eichenfässern mit der einzigartigen Technik von Criaderas und Solera. Das traditionelle Produkt ist hochkonzentriert im Aroma, sowohl rund als auch sauer und garantiert einen aussergewöhnlichen Geschmack.

25 cl

CHF 4.50



Mixed Olives

Italien

Von Hand verarbeitete italienische Cerignola, Paterno und Leccino Oliven mit Knoblauch und Peperoncino.

560 g

CHF 7.90



Oliven Leccino

Italien

Handverlesene, schwarze Leccino Oliven aus Apulien. Nach alten, traditionellen Rezepten italienischer Hausfrauen zubereitet und zur Reifung 9–12 Monate gelagert. Durch ihren erhöhten Ölanteil verfügen sie über einen delikaten, fruchtig süssen Geschmack.

560 g

CHF 6.50



Dänisches Wacholder Rauchsatz

Dänemark
Dieses edle Meersalz erhält sein eindrucksvoll-kraftiges Raucharoma noch wie zu Zeiten der Wikinger in speziellen Räucheröfen. Zum Räuchern dieses Salzes wird Wacholderholz verwendet, das man für diesen Zweck aufgrund seiner Reinheit ausschließlich vom Polarkreis bezieht.

125 g CHF 14.30



Rub Sweet BBQ

Deutschland
Dieser fruchtig-scharfe Rub ist eine kulinarische Kreation aus milder Paprika, fruchtigem Apfelpulver und einer harmonischen Schärfe aus granuliertem Ancho Chili und afrikanischem schwarzen Pfeffer. Durch die ansprechende Farbe ist der Rub nicht nur geschmacklich ein Highlight.

650 g CHF 12.90



Koshihikari Reis

Japan
Die japanische Reissorte Koshihikari ist eine der bekanntesten und besten Reissorten für Sushi. Sie wird aufgrund der grossen Beliebtheit in ihrem Heimatland und den strengen Exportbedingungen selten exportiert. Der leicht zusammenklebende Rundkornreis eignet sich perfekt für Nigiri-Sushi.

2,5 kg CHF 27.50



NEW

Tom Yam Erdnüsse

Thailand
Mit grösster Sorgfalt wird dieser knackig scharfe Snack getrocknet und abgekühlt, damit der Tom Yam-Gewürztee die bei 100 °C gerösteten Erdnüsse gleichmässig umhüllt und nicht bricht. Das Aroma von Chili, Zitronengras und Kaffirlimetten-Blätter erinnert an Red Curry.

600 g CHF 7.50



NEW

Sriracha coated Cashews

Thailand
Für diesen Snack werden die Cashew-Nüsse geröstet und anschliessend mit Sriracha-teig umhüllt. Sriracha ist eine scharfe Chilisauce, die ihre thailändische Herkunft aus der Küstenstadt Sri Racha im Namen trägt. Knackig im Biss verbunden mit dem knusprigen Coating ergibt sich ein spannendes Texturerlebnis.

600 g CHF 14.40



Vanille Schote Tahiti

Mauritius
Schmale Blätter mit kräftigen Samenkapseln, die nach ihrer Fermentierung eine rotbraune, ledrige Haut besitzen. Geringe Anbaufläche, welche die Tahiti-Vanille zu einer echten kulinarischen Rarität macht. Ein Geschmackserlebnis.

5 Stück CHF 33.90



NEW

Cantucci Toscani Classici

Italien
Mit viel Freude bäckt der kleine Familienbetrieb Marabissi seit 1940 toskanische Spezialitäten. Der knusprige Klassiker wird mit Mandeln aus Apulien nach traditionellem Rezept hergestellt.

400 g CHF 12.70



NEW

Amaretti Toscani Classici

Italien
Mit viel Freude bäckt der kleine Familienbetrieb Marabissi seit 1940 toskanische Spezialitäten nach traditionellen Rezepten. Von Hand wird den Amaretti die klassische Form gegeben.

500 g CHF 12.90