

# DAS BESTE FÜR IHRE GÄSTE

GESCHMACKSWUNDER, GOURMETHÄPPCHEN, GAUMENHIGHLIGHTS.  
ERLESENE QUALITÄTSPRODUKTE AUS ALLER WELT.



**SWISS QUALITY BEEF  
RUNDE NUSS**

enthäutet, ca. 1,2 kg  
Es braucht Milch für unseren Exportschlager Schweizer Käse. Viel Milch. Was das mit Swiss Quality Beef zu tun hat? Damit es Milch gibt, muss eine Kuh jährlich ein Kalb zur Welt bringen – und sorgt damit gleich für ein weiteres Schweizer Spitzenprodukt, das Swiss Quality Beef. Die geschützte Marke ist ein Garant für immer gleichbleibendes, stets zartes, schmackhaftes Schweizer Rindfleisch.

052290

kg **21.99**



**PREMIUM  
KRÄUTERBUTTER MEDITERRAN**

Schweiz  
Die typisch mediterranen Ingredienzen wie Basilikum, Thymian, Peperoncino und Tomaten verleihen dieser Kräuterbutter einen rassigen Charakter und der Geschmack erinnert an Ferien im Süden. In Kombination mit der hochwertigen Schweizer Butter entsteht ein einzigartiges Produkt.

027831

200 g **9.95**



**SANCERRE AOC  
LA POUSSIE  
BARON DE LADOUCETTE**

Frankreich  
So gefällt Sancerre: helle, klare Farbe, im Bouquet die typische mineralische Note, daneben fein nuancierte Aromen von Johannisbeere, weissen Blüten und Aprikose. Delikat und harmonisch strukturiert am Gaumen. Gibt es etwas Besseres zu einer Seezunge vom Grill?

694341

75 cl **19.95**

## SWISS QUALITY BEEF

### NACHHALTIGE QUALITÄT

Die Jungbullen unseres Labels werden von ausgesuchten und geprüften Landwirtschaftsbetrieben gehalten und durch stets optimale Mischungen der Futterkomponenten, dass zu über 80% aus der Schweiz stammt, zu Schlachttieren mit höchster Qualität gezüchtet. Diese Tatsache sowie die genauen Gewichtskontrollen durch die Landwirte vor der Schlachtung garantieren stets gleichbleibende Fleischqualität. Swiss Quality Beef steht für Zartheit, Geschmack und Gleichmässigkeit. Ein echter Gaumenschmaus für Ihre Gäste.



### SWISS QUALITY BEEF ENTRECÔTE 1/2

ca. 2,2 kg

052072

kg 39.99



### SWISS QUALITY BEEF ECKSTÜCK

enthäutet  
ca. 3,5 kg

052256

kg 23.99



### SWISS QUALITY BEEF UNTERS PÄLTE

enthäutet  
ca. 2 kg

052260

Tagespreis



### SWISS QUALITY BEEF BREITE HUFT

enthäutet  
ca. 1,5 kg

052095

kg 29.99



### SWISS QUALITY BEEF ZUM SCHNETZELN

ca. 1 kg

052274

Tagespreis



### SWISS QUALITY BEEF HALS

ca. 2,5 kg

052268

kg 16.99



### SWISS QUALITY BEEF HUFTDECKEL

ca. 800 g

052102

Tagespreis



### IRISH COUNTRY LAMM NIERSTÜCK

Irland  
ca. 900 g  
Achtzig Prozent der landwirtschaftlichen Nutzfläche in Irland ist Grasland. Hier, auf den saftigen und kräuterreichen Wiesen, fühlen sich Schafe besonders wohl. Oft teilen sie sich die Weide mit Rindern: Zusammen können sie die weiten Landschaften am effektivsten beweideten. Bereits im Alter von ein bis zwei Tagen werden die Lämmer mit ihren Mutterschafen auf die grüne Wiese gelassen.

058903 kg **31.99**



### IRISH COUNTRY LAMM RACKS RR

Irland  
ca. 700 g  
Achtzig Prozent der landwirtschaftlichen Nutzfläche in Irland ist Grasland. Hier, auf den saftigen und kräuterreichen Wiesen, fühlen sich Schafe besonders wohl. Oft teilen sie sich die Weide mit Rindern: Zusammen können sie die weiten Landschaften am effektivsten beweideten. Bereits im Alter von ein bis zwei Tagen werden die Lämmer mit ihren Mutterschafen auf die grüne Wiese gelassen.

058901 kg **43.99**



### IRISH COUNTRY LAMM GIGOT OHNE BEIN

Irland  
ca. 2,3 kg  
Achtzig Prozent der landwirtschaftlichen Nutzfläche in Irland ist Grasland. Hier, auf den saftigen und kräuterreichen Wiesen, fühlen sich Schafe besonders wohl. Oft teilen sie sich die Weide mit Rindern: Zusammen können sie die weiten Landschaften am effektivsten beweideten. Bereits im Alter von ein bis zwei Tagen werden die Lämmer mit ihren Mutterschafen auf die grüne Wiese gelassen.

058907 kg **19.50**



### KALBS-NIERSTÜCK KURZ KNOCHENGEREIFT

ca. 1,6 kg  
Die Qualität eines Fleisch-Edelstücks wird vom Tier und dessen Aufzucht bestimmt. Aber auch vom Fleischreifungsverfahren wie beispielsweise der Trockenreifung am Knochen (Dry Aging). Hier reifen Edelstücke vom Rind, Kalb, Schwein und Lamm am Knochen und offen in kontrollierten Klimaschränken.

055723 **Tagespreis**



### KALBS HOHRÜCKEN KNOCHEN- GEREIFT

ca. 1,5 kg  
Die Qualität eines Fleisch-Edelstücks wird vom Tier und dessen Aufzucht bestimmt. Aber auch vom Fleischreifungsverfahren wie beispielsweise der Trockenreifung am Knochen (Dry Aging). Hier reifen Edelstücke vom Rind, Kalb, Schwein und Lamm am Knochen und offen in kontrollierten Klimaschränken.

055744 **Tagespreis**



### KALBS-KOTELETTENSTÜCK SPEZIAL KNOCHENGEREIFT

ca. 2 kg  
Die Qualität eines Fleisch-Edelstücks wird vom Tier und dessen Aufzucht bestimmt. Aber auch vom Fleischreifungsverfahren wie beispielsweise der Trockenreifung am Knochen (Dry Aging). Hier reifen Edelstücke vom Rind, Kalb, Schwein und Lamm am Knochen und offen in kontrollierten Klimaschränken.

055724 **Tagespreis**



### EGLI FILET

mit Haut, 20-60 g  
Tropenhaus, Schweiz  
ca. 600 g  
Im Tropenhaus werden auch heimische Süßwasserfische gezüchtet. Die Egli gedeihen prächtig in reinem Bergquellwasser. Das Fischfleisch ist fest, sehr hell und fettarm. Das Aroma kommt gedünstet oder gedämpft am besten zur Geltung.

054355 kg **59.90**



### MSC KAMMUSCHELN

ohne Rogen 10/20  
Wild, FAO 21  
1 kg  
Kammuscheln sind sehr bekannt und begehrt für ihr Muskefleich. Sie haben einen nussig-süßlichen Geschmack und können sehr gut pochiert, gedünstet oder gratiniert werden. Das Fleisch sollte immer einen glasigen Kern haben.

002042 kg **35.50**



### MEERBOHNE

Portugal  
400 g  
Meerbohne, auch Meeresspargel oder Salicorn (frz. Salicorne) genannt, ist ein wertvolles Wildgemüse von leicht salzigem Geschmack und kann als Rohkost, blanchiert oder als Einlage in gesalzenem Essig oder als Beilage gegessen werden.

069216 400 g **6.60**



### ESPRO VEINE KRESSE

Schweiz

Karton zu 20 Stück

Die Veine Kresse ist im Geschmack leicht säuerlich, vergleichbar mit dem Geschmack von Sauerklee. Auf jedem Teller ist sie ein schöner Blickfang und passt sozusagen zu allen Speisen und daher ist sie fast bei jedem Gericht einsetzbar.

045451

Karton **32.90**



### ESPRO CAPUCINE KRESSE

Schweiz

Karton zu 20 Stück

Kresse stammt aus dem althochdeutschen Wort cresso und bedeutet scharf. Weiter erinnert die Blüte an eine Kapuze, wie sie die Kapuzinermönche tragen. Im Geschmack ist sie würzig, sehr ähnlich wie unsere Gartenkresse oder wie Senf, sehr scharf. Hervorragend in allen erfrischenden Gerichten.

040941

Karton **28.90**



### ESPRO SHISO KRESSE MIX

Schweiz

Karton zu 20 Stück

Dieser Mix besteht aus Veine, Pastis, grünem und purpurnem Shiso. Es handelt sich um eine ideale Mischung für jeden Geschmack, besonders aber für Gäste, die es lieber etwas milder mögen. Die schöne Farbenzusammenstellung sorgt für Abwechslung auf dem Teller.

044827

Karton **27.50**



### ALFALFAKEIMLINGE

Schweiz

Alfalfa-Keimlinge schmecken sehr mild, leicht nussig und sind auch zum roh essen sehr beliebt. Sie eignen sich besonders für Salate, Dips, Smoothies oder zum Verfeinern von Toasts. Der Name Alfalfa kommt aus dem Arabischen und bedeutet „gute Nahrung“.

040247

100 g **3.25**



### FLEURSPROSEN

Schweiz

Bei dieser farnefrohen Mischung isst das Auge gerne mit, denn nicht nur kulinarisch, sondern auch optisch sind diese Sprossen ein Genuss. Die Fleursprossenmischung besteht aus Zwiebel-, Rettich- und Randensprossen. Auch zur Dekoration von Gerichten ist diese Mischung gut geeignet.

041757

100 g **4.25**



### ERBSENSPARGELSPROSEN

Schweiz

Die Produktionszeit beträgt 14 Tage. Roh, scharf angebraten zu Kartoffeln, mitgebraten in Egerichten, leicht sautiert als Gemüsebeilage, in Sandwiches, als Suppeneinlage oder in Saucen. Der Geschmack von frischen Erbsen verleiht jedem Gericht seine authentische Würze.

041507

100 g **3.50**



### MICRO LEAVES MIX

Schweiz/Israel

Micro Leaves sind kleine, zarte Pflänzchen aus speziell erlesenen Salat-, Gemüse- und Kräutersamen, die im Gewächshaus gezüchtet werden. Durch die zarte Beschaffenheit und den typischen Aromen sind sie hervorragende Zutaten für Salate, Suppen, Toasts oder auch in Hauptgerichten.

043505

100 g **13.95**



### PREMIUM LIVING SALAD TRIO

Schweiz

4 Stück

Drei unterschiedliche Salatsorten, Lollo rot und 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.

043380

Stück **2.10**



### PREMIUM KNOBLAUCH SCHWARZ

Spanien

Schachtel zu 2 Stück

Der frische Knoblauch wird durch Hitze und Luft auf natürliche Weise gealtert. Durch die Fermentierung wird der Knoblauch schwarz und teilweise etwas klebrig in der Konsistenz. Der Geschmack ist leicht süsslich und erinnert in Nuancen an Lakritz und Balsamico - einfach einzigartig.

042585

Schachtel **7.90**



**GELATO DI NATURA  
MANTECATI FIOR DI LATTE**

Italien  
Bidon zu 5,5 l  
Fior di Latte ist eine Milchglace und in Italien etwa gleich beliebt wie bei uns die Vanilleglace. Diese leckere Sorte lässt sich sehr gut mit anderen Aromen oder Früchten kombinieren und ist eine tolle Alternative und Abwechslung zu Vanille.

035332 5,5 l **29.80**



**GELATO DI NATURA  
MANTECATI STRACCIATELLA**

Italien  
Bidon zu 5,5 l  
Stracciatella ist eine klassische Rahmglace mit Schokoladensplittern oder -spänen, die unregelmässig untergerührt werden. Manch einer behauptet, das Rezept zur Glace sei von der bekannten Stracciatella-Suppe inspiriert worden.

035327 5,5 l **29.80**



**GELATO DI NATURA  
MANTECATI ERDBEER**

Italien  
Bidon zu 5,5 l  
Diese Fruchtglace betört mit ihrem hohen Anteil an reifen, süditalienischen Erdbeeren und wird so zu einer der süssesten Versuchungen. Gelato di Natura Mantecati steht für authentische und artisanale Handwerkskunst, wie sie in Italien gelebt wird.

035323 5,5 l **29.80**



**GELATO DI NATURA  
MANTECATI PANNA AMARENA  
FABBRÌ**

Italien  
Bidon zu 5,5 l  
Ein klassisches Pannaglace mit Amarenakirschen und eingestrudelter Kirschensauce. Fabbri, der wohl bekannteste Produzent aus Bologna, stellt die köstlichsten Sauerkirschen mit Zucker und etwas Zitronensaft her. Es gibt wohl niemand, der noch nie dieser süss-sauren Versuchung erlegen ist.

035325 5,5 l **29.80**



**PREMIUM  
TRÜFFELBUTTER**

Schweiz  
Feiner italienischer Sommertrüffel trifft auf beste Schweizer Butter und zaubert aus einfachen Gerichten ein Gourmeterlebnis. Die Trüffelbutter passt ideal zu Pasta, Risotto, Gemüse, herzhaft zubereitetem Fleisch, cremigen Suppen und Saucen, ist aber auch pur auf getoastetem Brot ein echter Genuss.

027821 200 g **12.30**



**SAINTE-MAURE  
CAPRIFEUILLE NATURE**

Frankreich  
Dieser feine Ziegenweickäse aus Rohmilch stammt aus dem Poitou-Charentes. Seine schöne, dünne und wellige Heferinde entwickelt er während der Reifung. Dieser Weickäse hat einen geschmeidigen Teig und überzeugt durch einen angenehmen und vollmundigen Ziegengeschmack. Passt gut zu Baquette und Salat.

019790 280 g **7.70**



**APPENZELLER  
EDEL-WÜRZIG**

Schweiz  
1/8 Laib ca. 800 g  
Während der Reifezeit wird jeder Appenzeller-Käse regelmässig mit der geheimen Kräutersulz gepflegt, der edel-würzig sogar neun Monate lang. Sein Geschmackserlebnis überrascht: pikant und ausgewogener Charakter, zarte Reifekristalle und doch cremig rund auf der Zunge.

011036 kg **22.90**



### PREMIUM BASMATI HIMALAYA REIS

Indien  
Seit Jahrhunderten wird in der Vorgebirgsregion Dehradun des Himalaya Reis nach alter Tradition angebaut, der durch sein exotisches und aromatisches Aroma begeistert. Das Wasser für die Bewässerung stammt aus den mineralienreichen Flüssen des Himalaya..

234641 2,5 kg **12.45**



### PREMIUM VENERE REIS

Italien  
Der Venere ist eine neue Vollkornreis-Sorte sowie eine schwarze Rarität. Das Korn ist von Natur aus schwarz, weil die Schale die Farbe von Ebenholz hat. Eine weitere Besonderheit ist sein Duft von frisch gebackenem Brot und Sandelholz, welchen man bereits an den rohen Reiskörnern wahrnimmt.

235072 2,5 kg **14.10**



### OLIVADO AVOCADO ÖL EXTRA VERGINE

Neuseeland  
Das lindengrüne Avocado-Öl mit der frischen, cremigen Note eignet sich sehr gut als Buttersersatz für die vegane Küche, aber auch zum Braten bei hohen Temperaturen. Es lässt sich bis zu 255°C erhitzen. Es hat einen hohen Anteil an einfachen, ungesättigten Fettsäuren.

564180 500 ml **16.45**



### WIBERG EXQUISITE BLACK BBQ BARBACOA WÜRZMISCHUNG

Deutschland  
Dieses edle Meersalz erhält sein eindrucksvolles und kräftiges 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.

590429 340 g **26.75**



### RUFUS TEAGUE BBQ SAUCE, HONEY SWEET

USA  
Der Name dieser preisgekrönten Sauce sagt eigentlich alles. Voller Geschmack nach Honig, viel Süsse und einen Hauch von Schärfe. Unentbehrlich für Spare Ribs und andere feine Sachen vom Grill oder auch einfach zum Dippen. Zusätzlich ist diese feine Sauce auch glutenfrei.

564321 375 ml **7.75**



### SAN NICASIO CHIPS PAPRIKA DE LA VERA

Spanien  
Mittlerweile haben die Chips von San Nicasio an der Monde Selection 11! Goldmedaillen gewonnen. Rafael del Rosal und seine Frau Maria del Carmen stecken all ihre Passion in die Produktion. Sorgfältig ausgewählte Zutaten, in bester Qualität, werden perfekt zubereitet.

101310 150 g **3.75**



### SAN NICASIO CHIPS HIMALAYA SALZ

Spanien  
Die Produkte der Marke San Nicasio stehen für in kleinen Chargen, handgemachte Kartoffelchips aus katalanischen Kartoffeln, Olivenöl Extra Vergine und Himalaya Salz. Sie werden ganz langsam gegart, was einen grossen Teil dieser ausserordentlichen Qualität und Geschmack ausmacht.

101300 150 g **3.75**



### AMARETTI TOSCANI CLASSICI

Italien  
In Handarbeit und mit viel Freude bäckt der kleine Familienbetrieb Marabissi seit 1940 toskanische Spezialitäten nach überlieferten Rezepten. Von Hand wird den Amaretti die traditionelle Form gegeben.

319300 500 g **12.90**



**DÉZALEY AOC  
CLOS DES ABBAYES  
VILLE DE LAUSANNE**

Schweiz

Auf kargem Boden und in steilsten Lagen gedeihen die Reben für den Clos des Abbayes. Unter der Regie der Stadt Lausanne wird ein Dezaley gekeltert, der zu den besten gehört. Florale Noten bestimmen das feinwürzige Bouquet. Der weiche Gaumen zeigt sich dank mineralischer Säure gut strukturiert und herrlich frisch. Passt hervorragend zu Fisch aus unseren Seen!

622643

75 cl **20.90**



**LAURENT-PERRIER  
CUVÉE ROSÉ  
CHAMPAGNE AOC**

Frankreich

Dezentes Lachsrosa und eine feine Himbeernote im finessenreichen Bouquet laden ein zum ersten Schluck dieses fein moussierenden, edlen Rosé-Champagners. Im Auftakt stark moussierend zeigt er sich am Gaumen elegant und mit viel Gehalt.

650282

75 cl **68.00**



**CHATEAUNEUF DU PAPE AOC  
DOMAINE DU VIEUX LAZARET**

Frankreich

Seit 1748 ist die Familie Quiot Besitzerin von Vieux Lazareth in Châteauneuf. Heute ist die 13. Generation aktiv und versteht es ausgezeichnet Tradition mit innovativem Neuen sorgfältig zu verbinden. Cinsault, Mourvèdre, Grenache und Syrah werden langsam in temperaturkontrollierten Edelstahltanks vergoren und dann in grossen Holzfässern ausgebaut. Das Ergebnis überzeugt.

643781

75 cl **19.90**



**IL PINO DI BISERNO  
TOSCANA IGT  
TENUTA DIE BISERNO**

Italien

Tiefgründig, komplex, imposant: Der leuchtende Stern am Himmel der «Supertuscans» betört die Nase mit intensiven Cassisnoten und dem Duft von Zedernholz und Leder. Nicht nur der «Gambero Rosso» meint: einfach wunderbar!

619281

75 cl **36.50**



**AMARONE DI VALPOLICELLA  
CLASSICO DOCG  
CORTE BRÀ  
SARTORI**

Italien

Corte Brà - ein Amarone Klassiker, der schon zu gefallen wusste, als Amarone noch nicht, im wahrsten Sinne, in aller Leute Munde war. Seine Granatfarbe, das tiefe Bouquet mit Aromen von schwarzen Kirschen und Gewürzen und sein samtig weicher, aber durchaus kräftige Körper machen ihn zum Klassiker. Exzellent zum reifen Hartkäse.

643511

75 cl **27.90**



**PINTIA  
TORO DO  
VEGA SICILIA**

Spanien

Mitte der 90er expandierte Vega Sicilia vom Ribera del Duero ins Toro Gebiet. Ihr Ziel: einen der besten Weine zu machen. Lange wurde experimentiert, mit dem Jahrgang 2001 schliesslich der erste Wein, Pintia, auf den Markt gebracht. Pintia ist ein kraftvoller, intensiver Wein von enormer Komplexität und mit hervorragendem Alterungspotential.

629061

75 cl **43.90**



### TAIGA SHTOF VODKA

Sibirien

Der Taiga Shtof ist ein handgefertigter Wodka voll von sibirischer Authentizität. Das beweist nur schon der Name. Die Shtof-Flasche ist die traditionelle Flasche, aus der man in Russland vor allem früher den Wodka trank. Taiga wiederum steht für die Region, aus der dieser «Grand Cru»-Wodka stammt: Die sibirische Taiga 40% Vol.

643041

100 cl/40% Vol. **64.90**



### BELUGA NOBLE VODKA

Russland

Beluga Noble wird seit 1900 im Herzen Sibiriens produziert. Er basiert auf hochwertigem Malzspiritus und natürlichem Quellwasser, das aus einem unberührten Naturreservat in Sibirien stammt. Damit der Wodka einen unverkennbaren Geschmack entwickelt, werden Extrakte von Honig, Weizen und Disteln hinzugegeben. Danach ruht der Beluga Noble etwa 30 Tage lang.

662881

70 cl/40% Vol. **33.90**



### BELVEDERE VODKA

Polen

Namensgeber für den polnischen Getreideschnaps ist der Palast „Belvedere“ im Westen Warschaws. Hergestellt wird der Wodka in einem aufwendigen Verfahren, das auf eine 600 Jahre alte Tradition zurückgreift. Bei dem verwendeten Grundrohstoff handelt es sich um Dankowskie Gold-Roggen, eine sehr hochwertige und exklusive Sorte.

668511

70 cl/40% Vol. **37.90**



### ABSOLUT ELYX VODKA

Schweden

Dieser sehr hochwertige Wodka hebt sich durch seinen speziellen Herstellungsprozess von anderen Getreide-Vodkas ab. Der Winterweizen stammt von den Feldern des Rabelöf-Bauernhofs, da dieses Getreide den perfekten Feuchtigkeits- und Stärkegehalt aufweist. Der Alkoholgehalt wird durch die Zugabe des firmeneigenen Quellwassers auf 42.3% herabgesetzt

695111

70 cl/42,3% Vol. **49.90**



### TITO'S VODKA

USA

Tito's Handmade Vodka kommt aus Austin, Texas, und ist damit eine wahrhaftige lokale Rarität. 1995 lancierte Bert Beveridge, der auf den Spitznamen Tito hört, den sechsfach destillierten Mais-Vodka zwei Jahre später auf dem amerikanischen Markt. Damit erfüllte er den Wunsch seiner Abnehmer nach einem extra milden, pur konsumierbaren Wodka.

631441

70 cl/40% Vol. **34.90**



### GREY GOOSE VODKA

Frankreich

François Thibault entwickelte den Grey Goose Wodka mit der grauen Gans als allgegenwärtiges Markenzeichen. Thibault ist noch heute dafür verantwortlich, dass jede Charge von Grey Goose Wodka täglich mehreren hundert Qualitäts-Checks unterzogen wird - er selbst probiert und überprüft das fünffache Destillat vor der Abfüllung in der französischen Brennerei.

663261

70 cl/40% Vol. **37.90**