



Inspirierend. Exquisit. Genussvoll.



Rauchlachs Rückenfilet Nori

kalt geräucht
Zucht, Norwegen
Frisches Thaipesto mit Koriander und Cashew verleiht dieser Kreation den typisch asiatischen Geschmack. Der Mantel aus gerösteter Norialge rundet das Geschmackserlebnis auch optisch ab. Die exklusive Schnittform wird von Hand filetiert und macht das Rückenstück vielseitig einsetzbar: auf Canapés, in der Vorspeise oder auf dem Buffet.

100 g 7.95

Rauchlachs Rückenfilet

Zucht, Norwegen
Das beste Stück vom Lachsfilet, per Hand aus dem Rücken filetiert. Fest im Fleisch aber angenehm zart im Biss mit sanfter Rauchnote.

ca. 170 g 56.90/kg

Koshihikari Sushi 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 27.50

Das Swiss Prime Angus Beef stammt aus Mutterkuh-Haltung und 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
Schweiz

ca. 1,8 kg 78.90/kg



Swiss Prime Angus Rinds Hufthfilet enthäutet
Schweiz

ca. 800 g 51.90/kg



Swiss Prime Angus Rinds-Entrecôte
Schweiz

ca. 2,5 kg 51.90/kg



Swiss Prime Angus Rinds-Hohrücken
Schweiz

ca. 2,5 kg 46.90/kg



Erdnüssli geröstet Kaliber 7/9

Ägypten
Die Erdnüsse werden im sandigen Wüstenboden der Region Aussuan in Ägypten angebaut. Sie bestechen durch ihr frisches Röstaroma und die helle Farbe.

2,5 kg netto 5.90/kg



Kartoffeln blau

Schweiz/Import
Ein toller Hingucker und geschmacklich ein Genuss. Diese Kartoffel erhält die natürliche Färbung durch einen hohen Stärkeanteil und den Jodgehalt in der Erde, die diese Art besonders gut aufnimmt. Dadurch verfärbt sich die Schale dunkelblau und innen entsteht eine blauviolette Färbung.

5 kg netto Tagespreis



Federkohl

Schweiz/Spanien/Italien
Federkohl (Grünkohl) ist ein sehr altes, traditionelles Gemüse, das sehr trendy ist. Der Vitamin C Gehalt ist bei dieser Kohlart sehr hoch. Der süssliche Geschmack erhält er nach dem ersten Frost. Verwendung findet der Kohl als Beilage zu deftigen Gerichten, Eintöpfen oder grünen Smoothies.

3 kg netto Tagespreis



Bodenkohlraaben

Schweiz
Die Entstehung von Bodenkohlraaben ist nicht abschliessend geklärt. Es ist ein vitaminreiches, gesundes Wintergemüse, das aber etwas in Vergessenheit geraten ist. Bodenkohlraaben können roh oder gekocht gegessen werden und sind gut geeignet für Eintöpfe, Salate oder Dips.

ca. 5 kg Tagespreis



Mischpilze 5 Sorten

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 15.95



Mangos extra

Import

Die Mango extra überzeugt durch den sehr intensiven, typischen Mangogeschmack. Es werden faserfreie Sorten ausgewählt und mit viel Herzblut angebaut. Der Anteil an saftigem Fruchtfleisch ist sehr hoch.

6 Stück Tagespreis



Aepfel Pink Lady

Schweiz

Klasse I

Dieser Apfel ist eine Kreuzung aus den Sorten Lady Williams und Golden Delicious. Diesen beiden verdankt er sein frisches Aroma und den besonders angenehm süssen Geschmack. Pink Lady hat einen langen Lebenszyklus am Baum. In dieser Zeit entwickeln sich die reichen Aromen dieses Apfels.

6 kg netto Tagespreis



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.

200 g 9.90



Carnaroli Risottoreis

Italien

Angebaut im Naturreservat San Massimo in der Region Molise. Zur vollkommenen Geschmacksbildung wird er mindestens 12 Monate kühl gelagert. Das ausgeglichene Verhältnis von Flüssigkeitsaufnahme und Stärkeabgabe sorgt dafür, dass Aromen unterschiedlicher Zutaten verbunden werden.

2,5 kg 15.75



Dänisches Wacholder Rauchsalz

Dänemark

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, welches man für diesen Zweck aufgrund seiner Reinheit ausschließlich vom Polarkreis bezieht.

125 g 16.10



Kürbiskernöl

Österreich

Aus ca. 800 Kürbissorten gibt es nur eine Sorte, aus der Öl gewonnen werden kann. Die Kerne werden geschrotet und anschliessend geröstet, dadurch entsteht der intensiv nussige Geschmack. Harmoniert mit frischen Salaten, Suppen, Hartkäse, Eierspeisen wie auch mit Vanilleeis oder Kuchen. 100% sortenreines Öl; ungefiltert, nicht raffiniert.

5 dl 13.50



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.

200 g 11.90



Granatapfel Balsamico

Griechenland

Auf die milde Säure folgt eine herb-fruchtige Note, welche wunderbar mit verschiedenen Nussölen harmoniert. Sein ausdrucksstarkes Aroma inspiriert zu kreativen Gerichten beim Gardemanger, doch erst beim Patissier sorgt diese sinnliche Balsamico-Veredelung für überraschende Aromen.

250 ml 4.40



Pfeffer fermentiert, gestossen

Deutschland

Das gestossene schwarze Hochland-Pfefferkorn wird mit feinstem Meersalz fermentiert. Dadurch bleibt es knackig und frisch. Aufgrund der durch die Fermentierung veränderteren ätherischen Öle entwickelt er ein wahres Feuerwerk auf der Zunge, ohne einfach «nur» scharf zu sein.

100 g 20.90



Cashews Mississippi Rub

Schweiz

Die Cashews aus Indien werden mit Premium Mississippi Rub behutsam geröstet. Diese rauchige Gewürzkreation erhält ihren Geschmack sowie die angenehme Schärfe durch gerösteten Knoblauch und geräuchertes Chilipulver.

500 g 14.40



Tonka Bohnen

Brasilien

Tonkabohnen reifen in den tropischen Regenwäldern Brasiliens und werden sogleich nach der Ernte aufwendig getrocknet und in Rum fermentiert. Bereits geringste Mengen, mit einer feinen Muskatreibe gehobelt, verleihen Süßspeisen ein unvergleichliches süßes Vanillearoma mit leichter Bittermandelnote.

125 g 13.95



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 kulinarischen Rarität macht. Ein echtes Geschmackserlebnis.

5 Stück 39.90



Tartufi dolci neri piemontesi

Italien

Diese Trüffelpralinen aus dem Piemont werden in einer kleinen Torrone-Manufaktur hergestellt. Verwendet werden nur beste IGP-Haselnüsse. Seit die Conquistadores den Kakao nach Europa brachten, stehen die piemontesischen Tartufi dolci in einer langen norditalienischen Confiserie-Tradition.

500 g 19.35



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 12.90



Sablés mit Pistazien

Schweiz

Liebevolle Handarbeit und beste Zutaten sind das Geheimnis der Sablés aus der Martin Confiserie Manufaktur im kleinen Thurgauer Dorf Leimbach. Diese raffinierte Variante enthält Pistazien, welche dem zart-mürben Gebäck ein leicht süßes, aber vor allem intensiv nussiges und buttriges Aroma verleihen.

500 g 19.35