
« Mit em Bigler wird dr Summer richtig heiss! »

Avec Bigler, l'été sera vraiment chaud!
Con Bigler l'estate diventa rovente!



Ä Portion Tradition.

Verfügbarkeit / Disponibilité / Disponibilité:
29.03. - 04.09.2021

Üses nöie u uffäufige Grill-Design

Notre nouveau et frappant design
Il nostro nuovo e ostentato design

**Ihr neuer
Eye-Catcher
am Verkaufspunkt**

Votre nouvelle accroche
au point de vente

La vostra nuova attrazione
sul punto di vendita



Neu!
Nouveau!
Nuovo!


Nöis für uf e Grill

Nouveautés pour le grill
Novità sul grill



9451 
Pork Lolly Stick -2
160 g | Data: 11



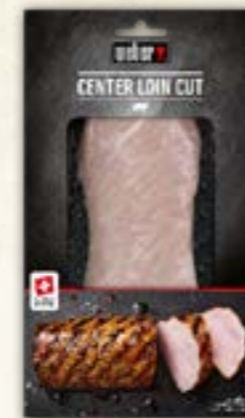
9452 
Rindsbratwurst -3
Saucisse à rôtir de bœuf -3
Bratwurst di manzo -3
210 g | Data: 12



9453  
Rindspiessli
Brochette de bœuf
Spiedino di manzo
155 g | Data: 11




9454 
Whisky Griller
Saucisse au Whisky
Salsiccia al Whisky
220 g | Data: 11




9701 
Center Loin Cut
350 g | Data: 10



9717 
Poulet-Minifilet Spiessli marinert -5
Brochette minifilet de poulet marinée -5
Spiedino minifilet di pollo marinato -5
320 g | Data: 5



9718 
Pfeffer-Poulet Aileron marinert -8
Aileron de poulet au poivre mariné -8
Ala di pollo al pepe marinata -8
360g | Data: 5

Äs Stück Tessin zum gniesse

Appréciez les saveurs du Tessin
Assaporate un pezzo di Ticino



9218 
Luganighe ticinese *2
200 g | Data: 10



8282 
Tessinersteak *2
Steak du Tessin *2
Bistecca ticinese *2
230 g | Data: 12



8407 
Saltimbocca *2
180 g | Data: 8



7928 
Luganighetta
200 g | Data: 12

Grill-Favorite vom Bigler

Les grillades préférées de Bigler
I preferiti di Bigler per le grigliate



8321 
Beefsteak
Steak de bœuf
Bistecca di manzo
150 g | Data: 10



8320 
Entrecôte
180 g | Data: 10



8300 
Schweinskotelette
Côtelette de porc
Costoletta di maiale
180 g | Data: 8



8960 
Café de Paris Kräuter
Café de Paris aux herbes
Café de Paris alle erbe
6× 40 g | Data: 250



8961 
Café de Paris Knoblauch
Café de Paris aux à l'ail
Café de Paris all'aglio
6× 40 g | Data: 250



8962 
Café de Paris pikant
Café de Paris piquant
Café de Paris piccante
6× 40 g | Data: 250

Heissi Grill-Klassiker

Grillades classiques
I classici assoluti per le grigliate



8155 **Piratensteak**
Steak pirate
Bistecca del pirata
180 g | Data:10



8338 **Hohrückensteak gewürzt**
Entrecôte parisienne épicee
Bistecca reale speziata
200 g | Data:12



8394 **Pfeffersteak mariniert**
Steak au poivre mariné
Bistecca al pepe marinata
150 g | Data:12



8397 **Lammnierstück**
Filet d'agneau
Filetto d'agnello
200 g | Data:10



8375 **Lammkotelette** *4
Côtelette d'agneau *4
Costoletta d'agnello *4
200 g | Data:8



8522 **Parisersteak mariniert** *2
Steak parisien mariné *2
Bistecca alla parigina marinata *2
260 g | Data:12



8656 **Beefburger Royal** *2
260 g | Data:5



9311 **Meatballs Spiessli mit Peperoni** *3
Brochette de meatballs avec poivrons *3
Spiedino di meatballs ai peperoni *3
300 g | Data:9



7444 **Mergueze** *7
280 g | Data:11



8374 **Westernsteak mariniert**
Steak Western mariné
Bistecca Western marinata
180 g | Data:12



9365 **BBQ Bistec de Lomo** *2
240 g | Data:10



9364 **BBQ Chorizo Rioja dulce** *4
280 g | Data:20






8520 
Biersteak mariniert *2
Steak à la bière mariné *2
Bistecca alla birra marinata *2
 280 g | Data: 12




8418 
Mexicansteak mariniert *4
Steak Mexicain mariné *4
Bistecca Messicana marinata *4
 750 g | Data: 6




8414 
Cowboysteak mariniert *4
Steak Cowboy mariné *4
Bistecca Cowboy marinata *4
 750 g | Data: 8



8333 
Schweinssteak gewürzt *2
Steak de porc épicé *2
Bistecca di maiale speziata *2
 280 g | Data: 12





8368 
Knoblauchsteak mariniert *2
Steak à l'ail mariné *2
Bistecca all'aglio marinata *2
 300 g | Data: 12



Limited Edition
 Ein Schweinssteak mit 2-monatlich wechselnder Marinade
 Un steak de porc avec une nouvelle marinade tous les 2 mois
 Bistecca di maiale con una nuova marinata ogni 2 mesi

8684 
Limited Edition Steak mariniert *2
Limited Edition Steak mariné *2
Limited Edition Bistecca marinata *2
 320 g | Data: 12



9362  
XXL Grill Spiess gewürzt
XXL brochette pour grill épicée
XXL spiedino per grill speziato
 300 g | Data: 7



8380 
Spareribs gewürzt
Spare ribs épicés
Spare ribs speziati
 500 g | Data: 10



9187  
Grillburger *4
Burger pour grill *4
Burger per grill *4
 240 g | Data: 5



«Üses Holzfällersteak isch einzigartig im Gschmack.»

Claude Bigler
 Leitung Geschäftsbereich Frischfleisch



Holzfällersteak

Der Begriff «Holzfällersteak» ist eigentlich weit verbreitet und wird für unterschiedliche Schweinsteaks verwendet. In der Regel sind Holzfällersteaks für ihre grosse Portionsgrösse bekannt, um den grossen Hunger nach dem Holzfällen (daher der Name) zu stillen. Das Holzfällersteak wird in der Regel rustikal mariniert und gewürzt.
 Bei unserer Variante verwenden wir ein Steak mit Knochen von der Schweineschulter und marinieren es mit einer würzigen Kräutermarinade. Kann ich nur Empfehlen! - «'Ä Guete!»



8371 
Holzfällersteak mariniert
Steak bûcheron mariné
Bistecca alla boscaiola marinata
 200 g | Data: 10



8392  
Grillplatte Gourmetto
Plat grill Gourmetto
Piatto grill Gourmetto
 400 g | Data: 10




7489 
Schweins Chipo tricolor *6
Chipo de porc tricolor *6
Tris di luganighette *6
 270 g | Data: 12



7181 
Schweins Chipolata *6
Brochette de chipolata de porc *6
Spiedino di chipolata di maiale *6
 210 g | Data: 8





7595 
Ueli's Schweinsbratwurst *2
Ueli's saucisse à rôtir de porc *2
Ueli's bratwurst di maiale *2
 320 g | Data: 8



7415  
Riesencervelas *2
Cervelas géant *2
Cervelas gigante *2
 300 g | Data: 12



7433  
Schwingerwurst mit Käse *2
Saucisse du lutteur au fromage *2
Salsiccia del lottatore al formaggio *2
 320 g | Data: 12




7308  
Chäs Cervelas *2
Cervelas au fromage *2
Cervelas al formaggio *2
 200 g | Data: 12




7475  
Zigeuner Cervelas *2
Cervelas Tzigane *2
Cervelas Zingara *2
 210 g | Data: 12



7546 
Speck Spiessli gewürzt *4
Brochette de lard épicée *4
Spiedino di pancetta speziato *4
 200 g | Data: 10



7046 
Barbecue Speck gewürzt *2
Lard Barbecue épicé *2
Lardo Barbecue speziato *2
 140 g | Data: 12



7412  
Grillchipolata mit Speck *6
Chipolata pour grill lardée *6
Chipolata per grill con pancetta *6
 210 g | Data: 12




8351 
Grillschnecken Mix *4
Escargots mix pour grill *4
Lumache mix per grill *4
 360 g | Data: 12



8360   
Spiessli gemischt
Brochette mixte
Spiedino misto
 150 g | Data: 7



8369 
Bauern Spiessli *2
Brochette paysanne *2
Spiedino di campagna *2
 340 g | Data: 10




«Üsi Grillschnägge hei für jedä Gschmack öppis derbi.»

Gérard Bigler
 Leitung Geschäftsbereich Charcuterie


Grillschnecken Mix

Mit der Auswahl von je einer Schnecke in den Geschmacksrichtungen Pfeffer, Knoblauch, Chili und Kräuter ist für die unterschiedlichen Vorlieben sicher etwas dabei. Die Basiswürzung der Grillschnecken ist einer Rezeptur für Luganighetta nachempfunden, was die Produkte schon hier deutlich von «gewöhnlichen» Grillschnecken abhebt. Bei der Zubereitung ist wichtig, dass der Grill gut vorgeheizt wird um den Schnecken eine schöne Grillfarbe zu verleihen. Danach die Temperatur wenn möglich etwas reduzieren, damit die Grillschnecken schön durchgaren können und die typischen Aromen der jeweiligen Geschmacksrichtung zur Geltung kommen. - «Ä Guetel»




8186 
Pouletbrust gewürzt *2
Poitrine de poulet épicée *2
Petto di pollo speziato *2
 300 g | Data: 5




9185 
Mini Poulet-Gemüse Spiess *4
Brochette mini poulet-légumes *4
Spiedino mini pollo-verdure *4
 200 g | Data: 4



9221 
Poulet Spiessli mar. Thai Kokos *2
Brochette de poulet mar. Thai coco *2
Spiedino di pollo mar. Thai al cocco *2
 200 g | Data: 4




8372 
Pouletschenkel gewürzt *2
Cuisse de poulet épicée *2
Coscia di pollo speziata *2
 450 g | Data: 6



9359  
Poulet-Chipolata Spiessli mit Kalbsspeck *2
Brochette chipolata de poulet avec lard de veau *2
Spiedino chipolata di pollo con pancetta vitello *2
 270 g | Data: 4



8377 
Pouletflügeli gewürzt *5-6
Ailes de poulet épicées *5-6
Alette di pollo speziate *5-6
 400 g | Data: 6



Üses Premium Grill-Sortimänt

Notre assortiment Premium grill
 Il nostro assortimento Premium grill



8358 
Rack Chop
 350 g | Data: 8



8357 
Spare Ribs Royal
 600 g | Data: 8



8080 
American Style Whisky Spare Ribs
 700 g | Data: 10



8356 
Black Angus Rib-Eye Steak
 300 g | Data: 12



9136 
Beef Rib Steak
Côte de bœuf
 380 g | Data: 12



9702 
Chef Bratwurst *2
Saucisse du chef *2
Salsiccia del capo *2
 480 g | Data: 12

Ihri persönlechä Asprächpartner

Vos interlocuteurs personnels
Il vostro interlocutore personale



Josue Amoros
Leitung Verkauf Innendienst Detailhandel
Responsable vente service intérieur
Commerce de détail
Responsabile servizio interno vendite Commercio
al dettaglio



Regula Pfister
Stv. Leitung Verkauf Innendienst Detailhandel
Responsable adjointe vente service intérieur
Commerce de détail
Supplenza responsabile servizio interno vendite
Commercio al dettaglio



Sinitta Wenger
Empfang / Zentrale
Réception / centrale
Reception / centralino



Albana Mahmuti
Verkauf Innendienst Detailhandel
Vente service intérieur Commerce de détail
Servizio interno vendite Commercio al dettaglio



Denis Stokanovic
Verkauf Innendienst Detailhandel
Vente service intérieur Commerce de détail
Servizio interno vendite Commercio al dettaglio



Ursula Biedermann
Verkauf Innendienst Detailhandel
Vente service intérieur Commerce de détail
Servizio interno vendite Commercio al dettaglio



Esther Kaufmann
Verkauf Innendienst Detailhandel
Vente service intérieur Commerce de détail
Servizio interno vendite Commercio al dettaglio



Lilian Freiburghaus
Verkauf Innendienst Detailhandel
Vente service intérieur Commerce de détail
Servizio interno vendite Commercio al dettaglio



Roland Steiner
Verkauf Innendienst Detailhandel
Vente service intérieur Commerce de détail
Servizio interno vendite Commercio al dettaglio



David Martinelli
Verkauf Innendienst Detailhandel
Vente service intérieur Commerce de détail
Servizio interno vendite Commercio al dettaglio



Monika Knörr
Verkauf Innendienst Detailhandel
Vente service intérieur Commerce de détail
Servizio interno vendite Commercio al dettaglio



Marcia da Silva
Verkauf Innendienst Detailhandel Nachtschicht
Vente service intérieur Commerce de détail /
équipe de nuit
Servizio interno vendite Commercio al dettaglio /
turno di notte

Bestellzeiten Heures de commande Orari di ordinazione

Montag - Donnerstag lundi - jeudi lunedì - giovedì	07.00 - 17.00 07.00 - 17.00 07.00 - 17.00
Freitag vendredi venerdì	07.00 - 16.00 07.00 - 16.00 07.00 - 16.00
Samstag samedi sabato	07.00 - 15.00 07.00 - 15.00 07.00 - 15.00

 **Bestellen**
Sie bequem via
E-Mail
Commandez facilement par e-mail:
Ordinare comodamente via e-mail:
order@bigler.ch



Ä Portion Tradition.

Folgen Sie uns auf Social Media
Suivez-nous sur les réseaux sociaux
Seguitemci sui Social Media



Bigler AG Fleischwaren

Industriestrasse 19 | 3294 Büren an der Aare | Tel. +41 32 352 00 00 | www.bigler.ch