
«Es isch Zyt zum Grillierä. Dr Bigler laht nüt lah ahbrönnä.»

Il est temps de faire des grillades. Bigler allume le feu.
È il momento delle grigliate. Bigler non lascia bruciare nulla.



Ä Portion Tradition.

Verfügbarkeit / Disponibilitè / Disponibilitä:
08.04. - 15.09.2024

«Bim Bigler geit's nid
nume um d'Wurscht.»

Chez Bigler il n'y a pas que la charcuterie.
Da Bigler c'è tanta carne al fuoco.



Neu!
Nouveau!
Nuovo!

Üsi Grill-Nöiheitä

Nos nouveautés pour le grill
Le nostre novità per la griglia



7695



Broccoli-Käse Bratwurst
Sausisse à griller Broccoli-Fromage
Salsiccia da arrostitire Brocoli-Formaggio

260 g | Data: 12



8194



Zwergelat mit Chili × 4
Mini saucisse au chili × 4
Mini salsiccia al chili × 4

240 g | Data: 12



7696



Mediterran Steak mariniert × 2
Steak méditerranée mariné × 2
Bistecca mediterranea marinata × 2

285 g | Data: 12



8391



Pouletschenkelsteak × 3
Steak de cuisse de poulet mariné × 3
Bistecca di coscia di pollo marinata × 3

270 g | Data: 5



Äs Stück Tessin zum Gniessä

Appréciez les saveurs du Tessin
Assaporate un pezzo di Ticino



7928 
Luganighetta
200 g | Data: 12



8407 
Saltimbocca *2
180 g | Data: 8



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



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



Grill-Klassiker zum Verschlingä

Grillades classiques à dévorer
Classici per la griglia da sbranare



8155 **Piratensteak**
Steak pirate
Bistecca del pirata

180 g | Data: 10



8338 **Hohrückensteak gewürzt**
Entrecôte parisienne épicée
Bistecca reale speziata

200 g | Data: 12



8394 **Pfeffersteak mariniert**
Steak au poivre mariné
Bistecca al pepe marinata

150 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



8360 **Spiessli gemischt**
Brochette mixte
Spiedino misto

150 g | Data: 7



8397 **Lammierstück**
Filet d'agneau
Filetto d'agnello

200 g | Data: 10



7079 **Seeländer Spiessli mit Rotwein** *2
Brochette du Seeland au vin rouge *2
Spiedino del Seeland al vino rosso *2

260 g | Data: 8



7444 **Merguez** *7

280 g | Data: 11



8374 **Westernsteak mariniert**
Steak Western mariné
Bistecca Western marinata

180 g | Data: 12



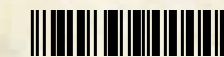
8371 **Holzfällersteak mariniert**
Steak bûcheron mariné
Bistecca alla boscaiola marinata

200 g | Data: 10



8522 **Parisersteak mariniert** *2
Steak parisien mariné *2
Bistecca alla parigina marinata *2

260 g | Data: 12





9476

Seeländer Rotweinsteak *2
Steak au vin rouge du Seeland *2
Bistecca al vino rosso del Seeland *2

320 g | Data: 10



8418

Mexicansteak mariniert *4
Steak Mexicain mariné *4
Bistecca Messicana marinata *4

720 g | Data: 10



8414

Cowboysteak mariniert *4
Steak Cowboy mariné *4
Bistecca Cowboy marinata *4

750 g | Data: 10



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



8684

Limited Edition Steak mariniert *2
Limited Edition Steak mariné *2
Limited Edition Bistecca marinata *2

320 g | Data: 12

Limited Edition

Ein Schweinssteak mit 2-monatlich wechselnder Marinade. Solange Vorrat.
Un steak de porc avec une nouvelle marinade tous les 2 mois. Jusqu'à épuisement du stock.
Bistecca di maiale con una nuova marinata ogni 2 mesi. Fino ad esaurimento dello stock.



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

250 g | Data: 8



8392

Grillplatte Gourmetto
Plat grill Gourmetto
Piatto grill Gourmetto

400 g | Data: 9

«Üses Aare Biersteak isch einzigartig im Gschmack.»

Claude Bigler
Leitung Geschäftsbereich Frischfleisch



Aare Biersteak mariniert

Wie es der Name Aare Biersteak bereits verrät, wird die Marinade des Schweinsnierstück Steak mit einem feinen Aare Bier aromatisiert. Anschließend wird das Steak mit einer speziell auf das Fleisch abgestimmten Gewürzmischung verfeinert. Ein richtiger Geheimtipp. «Ä Guetä!»

Ein passendes Rezept finden Sie auf Seite 13.



8520

Aare Biersteak mariniert *2
Steak à la bière de l'Aare mariné *2
Bistecca alla birra dell'Aare marinata *2

280 g | Data: 12



7489

Schweins Chipo tricolor *6
Chipo de porc tricolor *6
Tris di luganighette *6

270 g | Data: 10



7181

Schweins Chipolata *6
Chipolata de porc *6
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



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



7412  
 Grillchipolata mit Speck *6
 Chipolata pour grill lardée *6
 Chipolata per grill con pancetta *6

210 g | Data: 12



7068 
 Mini Grillschnecken Mix *4
 Mini escargots mix pour grill *4
 Mini lumache mix per grill *4

160 g | Data: 11



9835  
 Smokey Honey Bratwurst *2
 Saucisse à griller Smokey Honey *2
 Bratwurst Smokey Honey *2

220 g | Data: 12



8853  
 Bernerli mit Käse *6
 Bernerli avec fromage *6
 Bernerli con formaggio *6

180 g | Data: 12




Erfahren Sie mehr



«Es knackigs Bernerli mit Käse,
 igrout i feina Frühstücksspäck -
 Was wott me meh?»


Gérard Bigler
 Leitung Fleischspezialitäten Tessin
 und Projekte Geschäftsbereich Charcuterie



8369 
 Bauern Spiessli *2
 Brochette paysanne *2
 Spiedino di campagna *2

340 g | Data: 10



8351 
 Grillschnecken Mix *4
 Escargots mix pour grill *4
 Lumache mix per grill *4

360 g | Data: 12



9474 
 Grill Käse Medaillons mit Kräuter *3
 Médailles de fromage pour grill aux herbes *3
 Medaglioni di formaggio per grill alle erbe *3

180 g | Data: 12



Grill Käse


Fromage pour grill
 Formaggio per grill



Bernerli mit Käse

Die beliebte Neuheit aus dem letzten Jahr war ein riesen Erfolg. Das Brät aus Schweinefleisch und Rindfleisch wird mit Emmentaler Schmelzkäse verfeinert. Die leicht pikante Würzung rundet das Ganze ab. «Ä Guetä!»




8186 
 Pouletbrust gewürzt *2
 Poitrine de poulet épicée *2
 Petto di pollo speziato *2

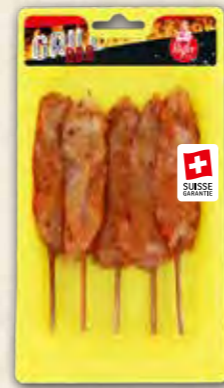
300 g | Data: 5



Jalapeño

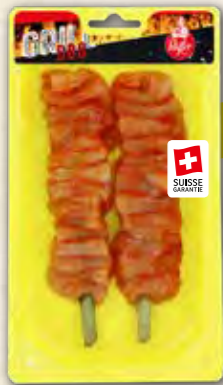
9001 
 Poulet Aileron Jalapeño mariné *8
 Aileron de poulet au Jalapeño mariné *8
 Aletta di pollo al Jalapeño marinata *8

300 g | Data: 4




9717 
 Poulet-Minifilet Spiessli mariné *5
 Brochette minifilet de poulet marinée *5
 Spiedino minifilet di pollo marinato *5

200 g | Data: 5




**Thai
Kokos**

9221 
 Poulet Spiessli mariné Thai Kokos *2
 Brochette de poulet marinée Thai coco *2
 Spiedino di pollo marinato 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



8377 
 Pouletflügeli gewürzt *5-6
 Aile de poulet épicée *5-6
 Ala di pollo speziata *5-6

400 g | Data: 6



«Dr Bigler het viu feini Rezäpt.»

Bigler a beaucoup de bonnes recettes
 Bigler ha un sacco di buone ricette

Entdecken Sie
 das feine Rezept
 «Tessiner Steak mit
 Oliven-Kräuterbutter»



Entdecken Sie
 das feine Rezept
 «Aare-Biersteaks
 mit Grillkartoffeln
 und Peperoni-Sauce»

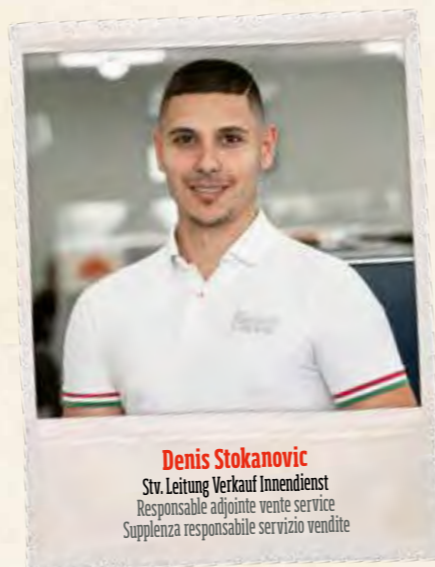


Hier zu
 allen Rezepten



«Für Öich si mer immer sehr gärn da!»

Nous sommes a votre disposition avec grand plaisir!
Siamo sempre volentieri a vostra disposizione!



Bestellzeiten Heures de commande Orari di ordinazione

Montag - Donnerstag 07.00 - 17.00
lundi - jeudi
lunedì - giovedì

Freitag 07.00 - 16.00
vendredi
venerdì

Samstag 07.00 - 15.00
samedi
sabato

Tel. +41 32 352 00 00

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



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:
Seguitemi sui Social Media:
Suivez-nous sur les réseaux sociaux:



Bigler AG Fleischwaren

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