
«Dr Bigler wünscht schöni Feschttag und ä Guete.»

«Bigler vous souhaite des bonnes fêtes et un bon appétit.»

«Bigler vi augura Buone Feste e Buon Appetito.»



Ä Portion Tradition.

Grossvaters Sonntagsbraten



PORTIONEN

4



AKTIVZEIT

30 min



GESAMTZEIT

4 h



SCHWIERIGKEITSGRAD

mittel

Salz und alle Zutaten bis und mit Knoblauch mischen. Braten damit gut einreiben, zugedeckt im Kühlschrank ca. 2 Stunden marinieren. Dabei nach der Hälfte der Marinierzeit das Fleisch einmal wenden.

Fleisch kalt abspülen, trocken tupfen. Bratbutter im Brattopf heiss werden lassen, Fleisch begeben, rundum ca. 5 Minuten

anbraten. Wein dazugiessen, Rüebl und Zwiebel begeben, Fleisch zugedeckt bei kleiner Hitze 80-90 Minuten schmoren.

Fleisch herausnehmen, zugedeckt kurz stehen lassen. Sauce würzen, nach Bedarf abbinden.

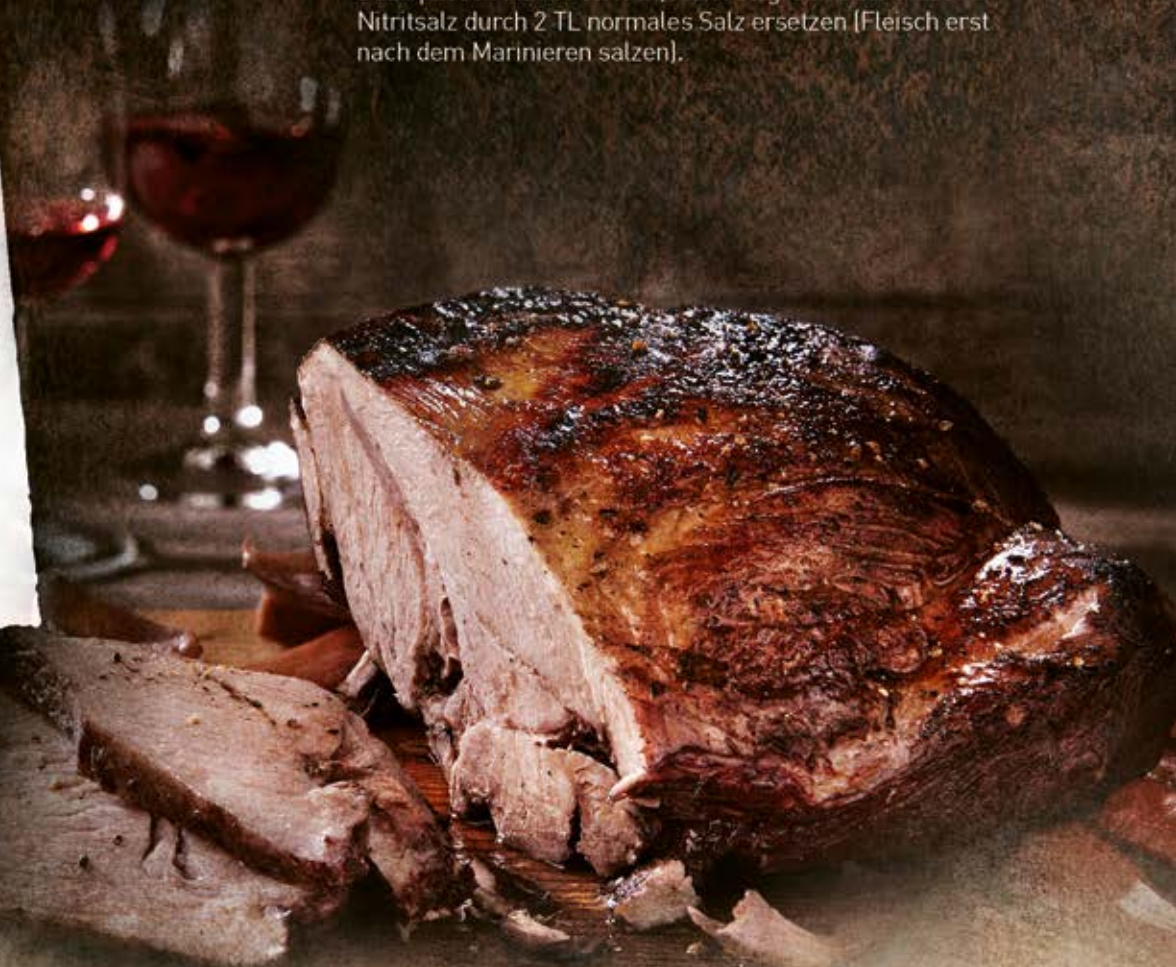
Tipps

Dazu passen Kartoffelstock, Kartoffelgratin oder Nudeln. Nitratsalz durch 2 TL normales Salz ersetzen (Fleisch erst nach dem Marinieren salzen).

ZUTATEN



- 28 g Nitratsalz
- 5 Lorbeerblätter, zerkleinert
- 2 Prisen Nelkenpulver
- 1 TL Pfeffer, gemahlen
- 6 Wacholderbeeren, zerkleinert
- 1-2 Knoblauchzehen, fein gehackt
- 1 kg Schulterbraten vom Schwein
- 2 EL Bratbutter
- 5 dl Rotwein
- 2-3 Rüebl in Stängeli
- 1 Zwiebel in Stücken
- Salz, Pfeffer





*Liebe Kundin,
lieber Kunde*

Das Jahr neigt sich dem Ende zu, und wir möchten innehalten, um von Herzen Danke zu sagen – für euer Vertrauen, die partnerschaftliche Zusammenarbeit und eure Treue. In einer Welt im Wandel, die oft unpersönlicher wird, ist es für uns umso schöner zu erleben, dass unsere traditionellen Werte, die Liebe zum Handwerk und die Sorgfalt für unser Produkt geschätzt werden. Besonders im persönlichen Austausch spüren wir dies jeden Tag – und sind dafür dankbar.

Das Familienunternehmen Bigler wünscht euch und euren Liebsten frohe und besinnliche Weihnachten, viele genussvolle Momente und einen gelungenen Start ins neue Jahr.

Ihre Familie Bigler

*Chère cliente,
cher client,*

L'année touche à sa fin et nous souhaitons prendre un moment pour vous dire merci de tout cœur – pour votre confiance, votre collaboration partenariale et votre fidélité. Dans un monde en constante évolution, souvent plus impersonnel, il est d'autant plus précieux pour nous de constater que nos valeurs traditionnelles, l'amour du métier et le soin apporté à nos produits sont appréciés. Nous le ressentons chaque jour dans nos échanges personnels – et nous vous en sommes profondément reconnaissants.

L'entreprise familiale Bigler vous souhaite, à vous et à vos proches, un joyeux et paisible Noël, de nombreux moments gourmands et un excellent début d'année.

Votre famille Bigler

*Cara cliente,
caro cliente,*

L'anno volge al termine e desideriamo prenderci un momento per dirvi grazie di cuore – per la vostra fiducia, la collaborazione e la vostra fedeltà. In un mondo in continuo cambiamento, spesso più impersonale, è per noi ancora più bello vedere che i nostri valori tradizionali, l'amore per il nostro mestiere e la cura per i nostri prodotti vengono apprezzati. Lo sentiamo ogni giorno nel contatto personale – e ne siamo profondamente grati.

L'azienda familiare Bigler augura a voi e ai vostri cari un sereno Natale, tanti momenti di piacere e un ottimo inizio di anno nuovo.

La vostra famiglia Bigler





9412  

Bauernknacker
Croquant du paysan
Croccanti di campagna
160 g | CHF 3.80 | Stk/pc/pz



9829  

Bauernknacker pikant
Croquant du paysan piquant
Croccanti di campagna piccante
160 g | CHF 3.80 | Stk/pc/pz



8137 

Bauernknacker Rind
Croquant du paysan bœuf
Croccanti di campagna manzo
160 g | CHF 3.80 | Stk/pc/pz



7511  

Seeländerli *6 Paar
Seeländerli *6 paires
Seeländerli *6 paia
720 g | CHF 17.10 | Stk/pc/pz



7968  

Bauernwurst *5
Saucisse à la borne *5
Salsiccia di campagna *5
1250 g | CHF 32.90 | Stk/pc/pz



9570  

Bauernknacker *12 Paar
Croquant du paysan *12 paires
Croccanti di campagna *12 paia
960 g | CHF 24.40 | Stk/pc/pz

Ä Portion Tradition usem Kanton Bärn



Seeland Bernois
Seeland Bernese

Une portion de tradition du canton de Berne
Una porzione di tradizione dal cantone di Berna

Vor 20 Jahren entwickelte man bei Bigler das spezielle Verfahren des Seeländer Krustenschinkens basierend auf altem Familienrezept. Die besondere Art der Herstellung ist noch immer ein gut gehütetes Firmengeheimnis und bestimmend für die einzigartige goldbraune und schmackhafte Kruste.

Il y a une vingtaine d'années, Bigler développait la méthode spéciale du jambon braisé du Seeland selon une ancienne recette familiale. Le mode de préparation particulier joue un rôle essentiel pour la croûte du jambon, unique en son genre, dorée à souhait et savoureuse.

Circa 20 anni fa da Bigler è stata creata la procedura speciale di lavorazione del Prosciutto con crosta del Seeland basato su una vecchia ricetta di famiglia. Il particolare tipo di lavorazione è ancora oggi un segreto aziendale ben custodito e contraddistingue l'inconfondibile crosta saporita e dorata del prosciutto.



7680



1/2 Seeländer Krustenschinken

1/2 Jambon braisé du Seeland

1/2 Prosciutto con crosta del Seeland

ca./env 2.1 kg | CHF 20.90 | kg



Üsi Kreatione usem Tessin sit 1992

Nos créations du Tessin depuis 1992
Les nostre creazioni Ticino dal 1992

Unsere Tessiner Manufaktur

Was 1986 als Orello Carne SA unter «Capo» Sandro Aresi begann, ist heute unsere florierende Tessiner Manufaktur – unser Werk 6 – in Davesco bei Lugano. Wir sind sehr stolz darauf, dank dem unermüdlichen Einsatz und dem riesigen Know-how unserer Famiglia Ticinese heute jede Woche rund 25 Tonnen feinste Tessiner Fleischspezialitäten zu produzieren und auszuliefern.

Notre manufacture tessinoise

Ce qui a commencé en 1986 sous le nom d'Orello Carne SA sous la direction du «Capo» Sandro Aresi est aujourd'hui notre manufacture tessinoise florissante – notre usine 6 – à Davesco près de Lugano. Nous sommes très fiers de produire et de livrer chaque semaine environ 25 tonnes de spécialités de viande tessinoises les plus raffinées, grâce à l'engagement inlassable et à l'immense savoir-faire de notre Famiglia Ticinese.

La nostra manifattura ticinese

Ciò che è iniziato nel 1986 con Orello Carne SA con a «capo» Sandro Aresi, oggi è diventata la nostra fiorente manifattura ticinese – il nostro stabilimento 6 – a Davesco, presso Lugano. Grazie all'instancabile impegno e al grande know-how della nostra Famiglia Ticinese, siamo orgogliosi di produrre e consegnare ogni settimana circa 25 tonnellate di pregiate specialità di carne ticinesi.



Jetzt alles über unsere
Tessiner Manufaktur
erfahren!



**Hand-
gebunden**

Celés à la main
Legati a mano

9893



Salame Tradizione auf Holzbrett *2

Salame Tradizione sur planchette en bois *2

Salame Tradizione su tagliere in legno *2

ca./env 2.6 kg | CHF 40.90 | kg



7358



Salami tipo Nostrano
Salame tipo Nostrano

ca./env 1.2 kg | CHF 21.70 | kg



**Hand-
gebunden**

Celés à la main
Legati a mano

7906



Salsiccion Nostrano

ca./env 800 g | CHF 33.- | kg



**Hand-
gebunden**

Celés à la main
Legati a mano

7693



Salami Peretta

Salame Peretta

ca./env 500 g | CHF 33.- | kg



7338



Salami tipo Milano
Salame tipo Milano

ca./env 1.2 kg | CHF 19.90 | kg

**Hand-
gebunden**

Celés à la main
Legati a mano



7332



Salametti Nostrano *6

ca./env 540 g | CHF 26.50 | kg

**Hand-
gebunden**

Celés à la main
Legati a mano



7952



Knoblauch Salametti *6

Salametti à l'ail *6

Salametti all'aglio *6

ca./env 540 g | CHF 26.50 | kg





7773



½ Spianata

ca./env 1 kg | CHF 24.90 | kg



7909



½ Pancetta

ca./env 3 kg | CHF 25.60 | kg



7907



½ Coppa

ca./env 1.5 kg | CHF 29.- | kg



7325



½ Pfeffersalami

½ Salami au poivre

½ Salame al pepe

ca./env 1.2 kg | CHF 28.50 | kg



7249



½ Rohschinken tipico Royal

½ Jambon cru tipico Royal

½ Prosciutto crudo tipico Royal

ca./env 1.1 kg | CHF 28.90 | kg





7690



½ Rohschinken Classico Mattonella
½ Jambon cru Classico Mattonella
½ Prosciutto crudo Classico Mattonella
ca./env 2.5 kg | CHF 39.90 | kg



7915*



½ Rohschinken Classico mit Bein
½ Jambon cru Classico avec os
½ Prosciutto crudo Classico con osso
ca./env 6 kg | CHF 20.90 | kg



7901



½ Rohschinken Classico
½ Jambon cru Classico
½ Prosciutto crudo Classico
ca./env 6.5 kg | CHF 25.90 | kg



7298



½ Tesser Trockenfleisch CH Unterspälte
½ Viande séchée tessinois CH tranche carrée
½ Carne secca ticinese CH sottofesa
ca./env 1 kg | CHF 55.- | kg



9954



½ Tesser Trockenfleisch CH Eckstück
½ Viande séchée tessinois CH coin
½ Carne secca ticinese CH fesa francese
ca./env 1.5 kg | CHF | 58.- | kg



Biglers Beef Selection

VON PROFIS AUSSERLESEN | SÉLECTIONNÉS PAR DE PROFESSIONNELS | SELEZIONATI DA PROFESSIONISTI

AUF
Vorbestellung
SUR PRÉ-COMMANDE
SU PRENOTAZIONE



Biglers Beef Selection – Fleischgenuss der Spitzenklasse

Möchten Sie Ihrer anspruchsvollen Kundschaft etwas ganz Besonderes bieten?

«Biglers Beef Selection» ist eine exklusive Produktlinie für den Metzgerkanal. Indem wir die Rindsnierstücke selektiv auswählen, heben wir die Fleischqualität auf ein neues Level. Dabei beschränken wir uns auf Schweizer Familienbetriebe, die unserem hohen Standard entsprechen. Und um eine gleichbleibende Qualität zu garantieren, besuchen wir unsere Lieferanten regelmässig.

Biglers Beef Selection – le plaisir de savourer une viande haut de gamme

Souhaitez-vous offrir quelque chose d'exceptionnel à votre clientèle exigeante?

«Biglers Beef Selection» est une ligne exclusive de produits pour le canal des boucheries. En choisissant les aloyaux de génisse de manière sélective, nous élevons encore la qualité de la viande. À cet effet, nous nous limitons à des exploitations familiales suisses qui satisfont à nos normes élevées. En outre, afin de garantir une qualité constante, nous visitons régulièrement nos fournisseurs.

Biglers Beef Selection: carni di primissima qualità

Vorreste offrire qualcosa di unico nel suo genere alla vostra clientela esigente?

«Biglers Beef Selection» è una linea di prodotti esclusivi destinata alle macellerie. Selezionando accuratamente i tagli di lombata di vitello, la qualità della carne raggiunge un livello tutto nuovo. Inoltre ci rivolgiamo esclusivamente ad aziende familiari svizzere che corrispondono ai nostri standard elevati e visitiamo regolarmente i nostri fornitori al fine di garantire una qualità sempre elevata.



Selection Rinds-Nierstück Royal marmoriert 2509 | ca./env 25 kg

Das Premium-Programm «ROYAL Rind», entspricht den höchsten Qualitätsansprüchen. Für die Royal Qualität arbeiten wir mit Schweizer Familienbetrieben, welche uns ausschliesslich mit weiblichen Tieren von auserlesenen Fleischrassen wie Simmental, Black Angus, Limousin, Charolais und vielen anderen beliefern.

Selection Aloyau génisse Royal marbré 2509 | ca./env 25 kg

Le programme premium «Génisse ROYAL» répond aux exigences de qualité les plus élevées. Pour la qualité Royal, nous travaillons avec des exploitations familiales suisses qui nous proposent exclusivement des femelles de races à viande sélectionnées telles que Simmental, Black Angus, Limousin, Charolais et bien d'autres.

Selezione Lombata manzetta Royal marmorizzata 2509 | ca./env 25 kg

Il programma premium «ROYAL Manzo» soddisfa i più elevati standard qualitativi. Per la qualità «Royal» collaboriamo con aziende a gestione familiare svizzere che ci forniscono esclusivamente femmine di razze da carne prelibate quali Simmental, Black Angus, Limousin, Charolais e molte altre.

**Hier
mehr erfahren!**





2365 

Markbein längs gesägt TK
Os à moelle scie long cong.
Osso midolo segato per il lungo cong.

5 kg | Karton/carton/cartone

CHF 7.50 | kg

7049 

Tatarwürstli *70 TK
Saucisse tartare *70 surg.
Salsiccia tartare *70 cong.

70*70 g CHF 150.45 | Karton/carton/cartone

1*70 g CHF 2.15 | Portion/portion/porzione



7050 

Tatarwürstli *40 TK
Saucisse tartare *40 surg.
Salsiccia tartare *40 cong.

40*130 g CHF 157.05 | Karton/carton/cartone

1*130 g CHF 3.95 | Portion/portion/porzione



Premium Dry Aged Beef

Tiefgekühlt • Congelés • Congelati

2335



Rinds T-Bone TK *12

T-Bone de bœuf cong. *12

T-Bone di manzetta cong. *12

Portionen | einzeln gefroren | Karton à ca. 6.5 kg

Portions | congelées individuellement | carton d'env. 6.5 kg

Porzioni | congelate individualmente | cartone da ca. 6.5 kg

CHF 58.60 | kg

2334



Côte de bœuf TK *10

Côte de bœuf cong *10

Portionen | einzeln gefroren | Karton à 6 kg

Portions | congelées individuellement | carton de 6 kg

Porzioni | congelate individualmente | cartone da 6 kg

CHF 50.60 | kg



2338



Rinds Tomahawksteak TK *5

Steak Tomahawksteak de bœuf cong. *5

Steak Tomahawk di manzetta cong. *5

Portionen | einzeln gefroren | Karton à ca. 6 kg

Portions | congelées individuellement | carton d'env. 6 kg

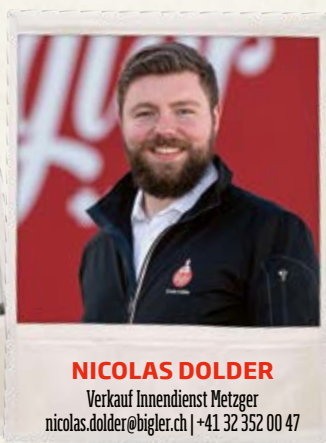
Porzioni | congelate individualmente | cartone da ca. 6 kg

CHF 51.80 | kg



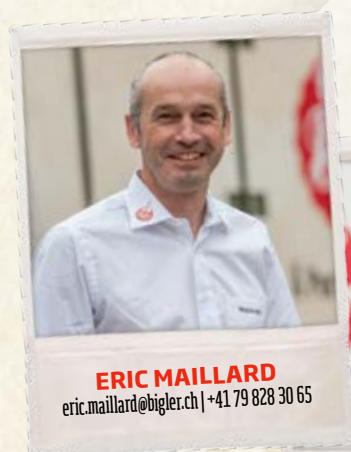
BÜREN a.A.

Verkauf Innendienst



BERN, NORDWEST- & ZENTRALSCHWEIZ

Verkauf und Kundenberatung



SUISSE ROMANDE

Vente et service clientele

Für Öich si mer immer sehr gärn da !

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

OSTSCHWEIZ

Verkauf und Kundenberatung



MARKUS MORRONE
markus.morrone@bigler.ch | +41 55 617 20 16



DANINO WEHRLI
danino.wehrli@bigler.ch | +41 55 617 20 18



REMO SPRENGER
remo.sprenger@bigler.ch | +41 32 352 18 38



THOMAS SUTTER
thomas.sutter@bigler.ch | +41 55 617 20 19



THOMAS STÖCKLI
thomas.stoeckli@bigler.ch | +41 32 352 18 05



WERNER FUCHS
werner.fuchs@bigler.ch | +41 55 617 20 14

TICINO

Vendite e servizio clienti



MARCO DEL GAUDIO
marco.delgaudio@bigler.ch | +41 91 630 92 95



LORENZO PINCHETTI
lorenzo.pinchetti@bigler.ch | +41 91 942 86 04

Fein im Geschmack und voll im Trend

De bon goût et très tendance
Gusto e di tendenza



7815 

1/1 Roastbeef

ca./env 1 kg | CHF 38.30 | kg



8243 

1/2 Trutenbrust gebraten im Alubeutel

1/2 rôti de dinde dans sac alu

1/2 arrosto di tacchino in allu

ca./env 2 kg | CHF 17.90 | kg



8446 

1/1 Trutenbrust Schinken geräuchert

1/1 Jambon poitrine de dinde fumé

1/1 Prosciutto di petto di tacchino aff.

ca./env 3 kg | CHF 18.- | kg



** Schwizer
Pouletfleisch**

Viande de poulet Suisse
Carne di pollo Svizzera

7010 

1/2 Pouletbrust Schinken im Currymantel CH

1/2 Jambon poitrine de poulet au curry CH

1/2 Prosciutto di petto di pollo al curry CH

ca./env 1.5 kg | CHF 22.50 | kg

Härgschteut mit Lideschaft zum Handwärch

Fabriqu  avec la passion pour l'artisanat
Realizzato artigianalmente con passione



7608 

1/2 Grancotto weiss
1/2 Grancotto blanc
1/2 Grancotto bianco

ca./env 6 kg | CHF 17.90 | kg



7062 

1/2 Grancotto weiss
1/2 Grancotto blanc
1/2 Grancotto bianco

ca./env 3 kg | CHF 18.70 | kg



7610 

1/2 Grancotto geräuchert
1/2 Grancotto fumé
1/2 Grancotto affumicato

ca./env 3 kg | CHF 18.90 | kg



7622 

1/2 Schinken Rustico
1/2 Jambon rustico
1/2 Prosciutto rustico

ca./env 6 kg | CHF 16.90 | kg



7601 

1/2 Bauernschinken
1/2 Jambon de campagne
1/2 Prosciutto campagnolo

ca./env 4.5 kg | CHF 17.80 | kg



7670 

1/2 Jambolino
1/2 Jambolino
1/2 Jambolino

ca./env 4.5 kg | CHF 18.60 | kg

IGP & AOP Spezialitäten

Spécialité IGP & AOP
Specialità IGP & AOP

IGP – geschützte geografische Angabe
bezeichnen Produkte, die in ihrem Herkunftsgebiet in der Schweiz nach traditionellen Methoden und unter Wahrung des authentischen Geschmacks hergestellt werden.

AOP – geschützte Ursprungsbezeichnung
steht für Produkte, deren sämtliche Produktionsschritte gemäss einem anerkannten Verfahren und können in einem abgegrenzten geografischen Gebiet hergestellt werden.

IGP – Indication géographique protégée
identifient les produits suisses élaborés dans leur région d'origine selon des méthodes traditionnelles afin de préserver leur goût authentique. Prenez parti. Dans votre magasin.

L'AOP – Appellation d'origine protégée
est réservée aux produits dont toutes les étapes de production sont réalisées selon un savoir-faire reconnu dans une aire géographique délimitée.

IGP – indicazione geografica protetta
si riferiscono a prodotti fabbricati nella loro zona di origine in Svizzera con metodi tradizionali e mantenendo il gusto autentico.

DOP – denominazione di origine protetta
è sinonimo di prodotti le cui fasi di produzione sono eseguite secondo un processo riconosciuto e possono essere fabbricate in un'area geografica delimitata.



9724



Apéro-Mix Rohschinken mit Tête de Moine AOP *6
 Apéro-Mix Jambon cru avec Tête de Moine AOP *6
 Apéro-Mix Prosciutto crudo con Tête de Moine AOP *6
 540 g | CHF 26.40 | Stk/pc/pz



7005



Kabiswurst IGP
 Saucisse aux choux IGP
 Salsiccia di cavolo IGP
 ca./env 400 g | CHF 16.40 | kg



7496*



Boutefas AOP
 ca./env 1 kg | CHF 25.20 | kg



7215



1/2 Bündnerfleisch Fischli
 1/2 Viande des Grisons pièce ronde
 1/2 Carne dei Grigioni magatello
 ca./env 1 kg | CHF 67.80 | kg



7217



1/2 Bündnerfleisch Eckstück
 1/2 Viande des Grisons coin
 1/2 Carne dei Grigioni fesa francese
 ca./env 1.2 kg | CHF 55.50 | kg



7234



1/1 Appenzeller Mostbröckli IGP
 1/1 Bœuf fumé séché appenzellois IGP
 1/1 Manzo affumicato dell'Appenzello IGP
 ca./env 1.2 kg | CHF 49.90 | kg

Bärner Platte – Ä Guetä!

Plat bernois – Bon appétit!
Piatto bernese – Buon appetito!



7114 

Rindszunge gesalzen
Langue de bœuf salée
Lingua di manzo salata
ca./env 1.2 kg | CHF 11.90 | kg



8115 

Rindszunge gekocht
Langue de bœuf cuite
Lingua di manzo cotta
ca./env 700 g | CHF 20.90 | kg



7033 

Rindszunge geräuchert
Langue de bœuf fumée
Lingua di manzo affumicata
ca./env 1.2 kg | CHF 14.80 | kg



7514 

Saucisson fumé *5
Salsicca affumicata *5
5 x 350 g kg | CHF 18.– | kg



9269  

Berner Zungenwurst IGP
Saucisse bernoise IGP
Salsiccia bernese IGP
300 g | CHF 7.30 | Stk/pc/pz



8903

Sauerkraut roh im Kessel
Choucrute crue en bidon
Crauti crudi in secchio
5 kg | CHF 14.60 | kg



8910

Sauerkraut gekocht im Kessel
Choucroute cuite en bidon
Crauti cotti in secchio
5 kg | CHF 16.50 | Stk/pc/pz



7112 

Wädli gesalzen
Jambonneau salé
Geretto di maiale salato
 ca./env 700 g | **CHF 5.50 | kg**



7039 

Schweinshals geräuchert o. Bein
Cou de porc fumé s. os
Collo di maiale affumicato s. osso
 ca./env 2 kg | **CHF 15.20 | kg**



7110 

1/1 Speck gesalzen
1/1 Lard salé
1/1 Pancetta salata
 ca./env 3.5 kg | **CHF 13.80 | kg**



7441 

Wienerli *10 Paar
Wienerli *10 paires
Wienerli *10 paia
 1 kg | **CHF 14.80 | Stk/pc/pz**



7040 

Schweinsnierstück geräuchert
Faux-filet de porc fumé
Lonza di maiale affumicata
 ca./env 3 kg | **CHF 15.70 | kg**



7027 

Speck geräuchert mager offen
Lard fumé maigre en vrac
Pancetta affumicata magra sciolta
 ca./env 3 kg | **CHF 13.- | kg**



Beleiti Brötli - Apéro Canapé



Salami | Salame*



9685 6× 1/1 Canapé CHF 14.22 | Stk/pc/pz
9686 12× 1/2 Canapé CHF 15.80 | Stk/pc/pz
9687 24× 1/4 Canapé CHF 17.79 | Stk/pc/pz
480 g | Data: 6



8810*



Apéro Canapé Schinken | Ei *6
Apéro Canapé Jambon | Œuf *6
Apéro Canapé prosciutto | Uovo *6
645 g | Data: 6 CHF 14.70 | Stk/pc/pz



Schinken | Jambon | Prosciutto*



9691 6× 1/1 Canapé CHF 15.30 | Stk/pc/pz
9692 12× 1/2 Canapé CHF 16.80 | Stk/pc/pz
9693 24× 1/4 Canapé CHF 18.80 | Stk/pc/pz
640 g | Data: 6



Thon | Tonno*



9694 6× 1/1 Canapé CHF 15.12 | Stk/pc/pz
9695 12× 1/2 Canapé CHF 16.62 | Stk/pc/pz
9696 24× 1/4 Canapé CHF 18.62 | Stk/pc/pz
540 g | Data: 6





Lachs | Saumon | Salmone*

9697 6× 1/1 Canapé CHF 19.10 | Stk/pc/pz
 9698 12× 1/2 Canapé CHF 20.60 | Stk/pc/pz
 9699 24× 1/4 Canapé CHF 22.60 | Stk/pc/pz

540 g | Data: 6



8809*

Apéro Canapé Lachs | Thon ×6
 Apéro Canapé Saumon | Thon ×6
 Apéro Canapé Salmone | Tonno ×6
 555 g | Data: 6 CHF 15.90 | Stk/pc/pz



Ei | Œuf | Uovo*

9688 6× 1/1 Canapé CHF 14.36 | Stk/pc/pz
 9689 12× 1/2 Canapé CHF 15.86 | Stk/pc/pz
 9690 24× 1/4 Canapé CHF 17.86 | Stk/pc/pz
 600 g | Data: 6



8922

Canapé Mix
 195 g | Data: 6 CHF 5.95 | Stk/pc/pz

Terrine & Pâtés



7867



1/2 Terrine mit Morcheln
1/2 Terrine aux morilles
1/2 Terrina alle spugnole
ca./env 1.3 kg | CHF 31.00 | kg



7826



1/2 Terrine mit grünem Pfeffer
1/2 Terrine au poivre vert
1/2 Terrina al pepe verde
ca./env 1.3 kg | CHF 23.90 | kg



7807



1/2 Pâté en croûte Porto
1/2 Paté in crosta Porto
ca./env 2 kg | CHF 23.50 | kg



7856



1/2 Kalbspastete Party
1/2 Pâté de veau party
1/2 Pâté di vitello party
250 g | CHF 9.23 | Stk/pc/pz



7817 *



1/2 Pâté en Croûte (Kalb)
1/2 Pâté de veau en croûte
1/2 Pâté di vitello in crosta
ca./env 800 g | CHF 29.00 | kg



7821



1/2 Pâté en Croûte Armagnac
1/2 Pâté en croûte Armagnac
1/2 Pâté in crosta Armagnac
ca./env 800 g | CHF 28.50 | kg

Vo Metzger für Metzger

De boucher pour boucher
Da macellaio pre macellaio

Artisanal – nach traditioneller
Methode hergestellt

Durch das Bewahren der artisanalen
Herstellungsweise werden Traditionen
und kulturelle Identitäten gepflegt und
weitergeführt. Hier spielen traditionelle
Vorgehensweisen und deren Weitergabe von
Generation zu Generation eine grosse Rolle.

Artisanal – élaboré selon une
méthode traditionnelle

En conservant le mode de fabrication artisanal, nous
soignons et perpétons les traditions
et identités culturelles. Les procédés tradi-
tionnels et leur transmission de génération
en génération jouent un rôle important.

Artigianale – produzione secondo
il metodo tradizionale

Mantenendo il metodo di produzione artigia-
nale, tradizioni e identità culturali vengono
preservate e tramandate. Qui le pratiche
tradizionali e la loro trasmissione di genera-
zione in generazione giocano un ruolo
fondamentale.



7801 

Pâté vaudois

90 g | 2.90 | Stk/pc/pz



9838* 

Pâté en croûte «Schinken-Petersilie»

Pâté en croûte «Jambon-Persil»

Pâté in crosta «Jambon persillé»

ca./env 1.3 kg | CHF 35.90 | kg



9586 

½ Bauernterriner

½ Terrine de campagne

½ Terrina contadina

ca./env 750 g | CHF 25.90 | kg



Herzlich Willkommen beim Schweizer Geflügelspezialisten

Bienvenue chez la spécialiste suisse de la volaille
Benvenuti presso lo specialista svizzero del pollame

Pouletprodukte sind beliebt, und immer mehr Menschen setzen auf die einheimische Landwirtschaft und auf Schweizer Poulets. Als traditionelle Manufaktur gilt die Favorit Geflügel als der Spezialist für leckere Schweizer Pouletprodukte.

Favorit Geflügel ist ein kleines Unternehmen mit starker regionaler Verwurzelung: 1965 von Werner Lätt senior in Kappelen (BE) gegründet, produzieren unsere Mitarbeitenden ein hochklassiges Sortiment an Frischgeflügel und Geflügel-Produkten für Grosskunden ebenso wie Metzgereien, Wiederverkäufer und Detaillisten. Neben der Herstellung zahlreicher Geflügelspezialitäten, saisonalen

Produkten oder einem umfangreichen Standardassortiment, setzen wir uns für eine nachhaltige Schweizer Geflügelproduktion ein. Unsere Stärke ist die Kleinmengenproduktion und die Feinlogistik - das perfekte Produkt, angepasst auf die Wünsche unserer Kunden.

Mit der Übernahme des traditionsreichen Familienunternehmens durch die Firma Bigler AG, Fleischwaren konnten alle Arbeitsplätze in der Region sichergestellt werden. Heute befindet sich Favorit Geflügel im seeländischen Lyss bei Biel, von wo aus die gesamte Schweiz beliefert wird.



Hier
mehr erfahren!





Les produits à base de poulet sont très appréciés, et de plus en plus de personnes privilégient l'agriculture locale et le poulet suisse. En tant que manufacture traditionnelle, Favorit Geflügel est considérée comme le spécialiste des délicieux produits de poulet suisse.

Favorit Geflügel est une petite entreprise fortement enracinée dans la région : fondée en 1965 par Werner Lätt senior à Kappelen (BE), nos collaborateurs produisent une gamme haut de gamme de volaille fraîche et de produits à base de volaille pour les grands clients, les boucheries, les revendeurs et les détaillants.

Outre la fabrication de nombreuses spécialités de volaille, de produits saisonniers et d'une large gamme standard, nous nous engageons pour une production de volaille suisse durable. Notre force réside dans la production en petites quantités et la logistique fine – le produit parfait, adapté aux souhaits de nos clients.

Grâce à la reprise de cette entreprise familiale traditionnelle par la société Bigler AG, produits carnés, tous les emplois dans la région ont pu être préservés. Aujourd'hui, Favorit Geflügel est située à Lyss, dans le Seeland près de Bienne, d'où elle approvisionne toute la Suisse.

I prodotti a base di pollo sono molto apprezzati, e sempre più persone puntano sull'agricoltura locale e sul pollo svizzero. Come manifattura tradizionale, Favorit Geflügel è considerata lo specialista dei deliziosi prodotti di pollo svizzero.

Favorit Geflügel è una piccola azienda con forti radici regionali: fondata nel 1965 da Werner Lätt senior a Kappelen (BE), i nostri collaboratori producono una gamma di alta qualità di pollame fresco e prodotti avicoli per grandi clienti, macellerie, rivenditori e dettaglianti.

Oltre alla produzione di numerose specialità avicole, prodotti stagionali e un ampio assortimento standard, ci impegniamo per una produzione avicola svizzera sostenibile. Il nostro punto di forza è la produzione in piccole quantità e la logistica precisa – il prodotto perfetto, adattato ai desideri dei nostri clienti.

Con l'acquisizione dell'azienda familiare tradizionale da parte della ditta Bigler AG, prodotti a base di carne, è stato possibile garantire tutti i posti di lavoro nella regione. Oggi Favorit Geflügel si trova a Lyss, nel Seeland vicino a Bienne, da dove rifornisce tutta la Svizzera.



Ä Portion Tradition.



Folgen Sie uns auf Social Media:
Seguiteci 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 | bestellung@bigler.ch | www.bigler.ch

alle Preise exkl. MwSt. | Preisänderungen vorbehalten | solange Vorrat
tous les prix TVA non comprise | sous réserve de modifications de prix | dans la limite des stocks disponibles
tutti i prezzi IVA esclusa | con riserva di modifica ai prezzi | fino ad esaurimento scorte