

---

# «E erfougriche Summer mitem Bigler.»

Un été réussi avec Bigler.  
Un'estate di successo con Bigler.

---



**Ä Portion Tradition.**

Gültig ab / Valable à partir du / Valido a partire dal:  
29.06.2026

# E viusitigi Uswau a Wurstware

Un vaste choix de charcuterie  
Un'ampia scelta di insaccati



7443



Merguezes

1 kg CHF 17.50 | Stk/pce/pz



9130\*



Luganighetta

1,1 kg CHF 17.40 | kg



7925\*



Luganighe \*2

260 g CHF 20.88 | kg



**Neu!**  
Nouveau!  
Nuovo!

7472\*

Geflügel-Bratwurst 5x 130g  
Cervelas de vollaille 5x100g  
Cervelas di pollame 5x100g

650g CHF 7.30 | Stk/pce/pz



**Neu!**  
Nouveau!  
Nuovo!

7459\*

Geflügel-Cervelas 5x100g  
Cervelas de vollaille 5x100g  
Cervelas di pollame 5x100g

500 g CHF 5.30 | Stk/pce/pz



7411  

**Kalbs Chipolata**  
Chipolata de veau  
Chipolata di vitello

1 kg CHF 18.00 | Stk/pce/pz



7417  

**Kalbsbratwurst 10× 130 g**  
Saucisse à rôtir de veau 10× 130 g  
Bratwurst di vitello 10× 130 g

1,3 kg CHF 17.90 | Stk/pce/pz



9530  

**Chef Bratwurst 5× 160g**  
Saucisse du chef 5× 160g  
Salsiccia del capo 5× 160g

800 g CHF 11.20 | Stk/pce/pz



**Auch als  
7433 Schwinger-  
wurst \*2  
erhältlich**

Également disponible  
en tant que 7433  
Saucisse du lutteur \*2  
Disponibile anche  
come 7433 Salsiccia  
del lottatore \*2

7460  

**Schwingerwurst 5× 160 g**  
Saucisse du lutteur au fromage 5× 160 g  
Salsiccia del lottatore al formaggio 5× 160 g

800 g CHF 11.90 | Stk/pce/pz



7488 

**Grillbratwurst 10× 130 g**  
Saucisse à griller 10× 130 g  
Bratwurst per griglia 10× 130 g

1,3 kg CHF 13.80 | Stk/pce/pz



7436\* 

**Festbratwurst 10× 160 g**  
Saucisse à rôtir de fête 10× 160 g  
Bratwurst delle feste 10× 160 g

1,6 kg CHF 13.90 | Stk/pce/pz



7425  

**Schüblig 10× 130 g**

1,3 kg CHF 16.90 | Stk/pce/pz



7404  

**Cervelas 10× 100 g**

1 kg CHF 10.70 | Stk/pce/pz



7461\*  

**Riesencervelas 10× 150 g**  
Cervelas géant 10× 150 g  
Cervelas gigante 10× 150 g

1,5 kg CHF 14.20 | Stk/pce/pz

---

# Neutrau verpackt, ohni Etikette

Dans un emballage neutre, sans étiquette  
Confezionati in modo neutro, senza etichetta

---



7464



**Kalbsbratwurst 2× 130 g**  
**Saucisse à rôtir de veau 2× 130 g**  
**Bratwurst di vitello 2× 130 g**

ca./env. 260 g CHF 4.- | Stk/pce/pz



9812\*



**Grillchipolata mit Speck**  
**Chipolata pour grill lardée**  
**Cipollata per grill con pancetta**

ca./env. 210 g CHF 23.63 | kg



7462



**Cervelas \*2**

ca./env. 200 g CHF 2.18 | Stk/pce/pz



- **Eingeschnitten auf beiden Seiten**  
Coupés des deux côtés  
Inciso su entrambi i lati

9820\*



**Kalbsbratwurst 190 g eingeschnitten 10× 1 Stk**  
**Saucisse à rôtir de veau 190 g intaillé 10× 1 pièce**  
**Bratwurst di vitello 190 g intagliati 10× 1 pezzo**

ca./env. 1900 g CHF 24.24 Stk/pce/pz



### Unsere neutralen Schalen – Ihr Mehrwert

- Unter Schutzatmosphäre verpackt
- Individuelle Etikettierung durch Sie
- Verfügbar pro Einheit ×10

### Nos barquettes neutres – votre valeur ajoutée

- Emballé sous l'atmosphère protectrice
- Un étiquetage individuel par vos soins
- Disponible par unité de ×10

### Le nostre vaschette – vostra valore aggiunto


- Confezionato in atmosfera protetta, ottima conservazione
- Un'etichettatura individuale da parte vostra
- Ordinazione per unità da ×10



7989  


**Salami tipo Milano TR 10× 100 g**  
**Salami tipo Milano tr 10× 100 g**  
**Salame tipo Milano fe 10× 100 g**  
ca./env. 1000 g CHF 25.45 | kg



7994 

**Rohschinken Typico TR 10× 100 g**  
**Jambon cru Typico tr 10× 100 g**  
**Prosciutto crudo Typico fe 10× 100 g**  
ca./env. 1000 g CHF 32.90 | kg



7995 

**Bündnerfleisch TR 10× 100 g**  
**Viande séchée des Grisons tr 10× 100 g**  
**Carne secca grigionese fe 10× 100 g**  
ca./env. 1000 g CHF 79.20 | kg



7780 

**Rohessspeck TR 10× 100 g**  
**Lard à manger cru tr 10× 100 g**  
**Pancetta cruda fe 10× 100 g**  
ca./env. 1000 g CHF 37.40 | kg



---

# Dr Bigler macht o perfekti Bilage

Bigler a aussi des accompagnements délicieux  
Bigler ha anche perfetti contorni

---

Kessel à 5 kg / Bidon à 5 kg / Secchio da 5 kg




8184\*  

**Cervelas Salat**  
Salade de cervelas  
Insalata di cervelas

5 kg | Data: 7 CHF 11.90 | kg




8173\* 

**Hörnli Salat**  
Salade de cornettes  
Insalata di cornetti

5 kg | Data: 7 CHF 11.25 | kg



8162\* 

**Siedfleisch Salat**  
Salade de bouilli de bœuf  
Insalata di bollito di manzo

5 kg | Data: 7 CHF 18.50 | kg



8182\* 

**Ochsenmaul Salat**  
Salade de museau de bœuf  
Insalata di muso di manzo

5 kg | Data: 7 CHF 14.50 | kg



8172\* 

**Mais Salat**  
Salade de maïs  
Insalate di mais

5 kg | Data: 7 CHF 9.90 | kg




8156\* 

**Rüebli Salat**  
Salade de carottes  
Insalate di carote

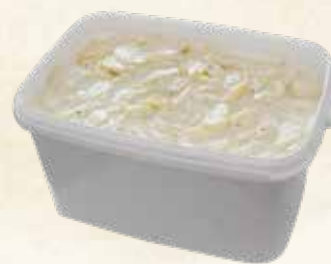
5 kg | Data: 7 CHF 9.50 | kg



8166\* 

**Sellerie Salat**  
Salade de céleri  
Insalata di sedano

5 kg | Data: 7 CHF 10.40 | kg



8167\* 

**Kartoffel Salat**  
Salade de pommes de terre  
Insalata di patate

5 kg | Data: 7 CHF 9.70 | kg



8758\*  

**Cervelas Salat**  
Salade de cervelas  
Insalata di cervelas

1 kg | Data: 9 CHF 11.90 | Stk/pce/pz



8225\* 

**Wurst-Käse Salat**  
Salade de saucisse de Lyon  
et fromage  
Insalata di salsiccia di Lione  
e formaggio

1 kg | Data: 9 CHF 12.10 | Stk/pce/pz




8761\* 

**Hörnli Salat**  
Salade de cornettes  
Insalata di cornetti

1 kg | Data: 9 CHF 11.25 | Stk/pce/pz



8762\* 

**Siedfleisch Salat**  
Salade de bouilli de bœuf  
Insalata di bollito di manzo

1 kg | Data: 9 CHF 18.50 | Stk/pce/pz



8759\* 

**Ochsenmaul Salat**  
Salade de museau de bœuf  
Insalata di muso di manzo

1 kg | Data: 9 CHF 14.50 | Stk/pce/pz



8760\* 

**Poulet Salat**  
Salade de poulet  
Insalata di pollo

1 kg | Data: 9 CHF 15.20 | Stk/pce/pz



8763\* 

**Kartoffel Salat**  
Salade de pommes de terre  
Insalata di patate

1 kg | Data: 9 CHF 9.70 | Stk./pce/pz



8764\* 

**Mais Salat**  
Salade de maïs  
Insalata di mais

1 kg | Data: 9 CHF 9.90 | Stk/pce/pz



8765\* 

**Rüebli Salat**  
Salade de carottes  
Insalata di carote

1 kg | Data: 9 CHF 9.50 | Stk/pce/pz



8766\* 

**Sellerie Salat**  
Salade de céleri  
Insalata di sedano

1 kg | Data: 9 CHF 10.40 | Stk/pce/pz



8801\* 

**Fusilli Salat Curry**  
Salade de pâtes curry  
Insalata pasta curry

1 kg | Data: 9 CHF 9.80 | Stk/pce/pz



8439\* 

**Taboulé Salat Oriental**  
Salade de taboulé Orientale  
Insalata taboulé Orientale

1 kg | Data: 9 CHF 13.30 | Stk/pce/pz



8097 

Hamburger \*42 (Rind) TK  
Hamburger \*42 (bœuf) cong.  
Hamburger \*42 (manzo) cong.

40\* 100 g CHF 86.10 | Karton/carton/cartone  
CHF 2.05 | Stk/pce/pz

9463 

Hamburger \*42 (Rind) TK  
Hamburger \*42 (bœuf) cong.  
Hamburger \*42 (manzo) cong.

42\* 180 g | CHF 156.80 | Karton/carton/cartone  
CHF 3.75 | Stk/pce/pz

8604 

Hamburger \*42 (Rind) TK  
Hamburger \*42 (bœuf) cong.  
Hamburger \*42 (manzo) cong.

42\* 150 g | CHF 129.15 | Karton/carton/cartone  
CHF 3.08 | Stk/pce/pz

7050 

Tatarwürstli \*40 TK  
Saucisse tataré \*40 surg.  
Salsiccia tataré \*40 cong.

40\* 130 g CHF 157.05 | Karton/carton/cartone  
CHF 3.95 | Portion/portion/porzione

7049 

Tatarwürstli \*70 TK  
Saucisse tataré \*70 surg.  
Salsiccia tataré \*70 cong.

70\* 70 g CHF 150.45 | Karton/carton/cartone  
CHF 2.15 | Portion/portion/porzione

9630

Tatarsauce \*40  
Sauce pour tataré congelé \*40.  
Salsa per tataré congelato \*40.

40\* 70 g | TK / congelé / congelato  
CHF 45.60 | Karton/carton/cartone  
CHF 1.14 | 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 58.50 | 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 50.50 | 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 53.00 | kg



# Delikatessä

Délices  
Delizie



Salami | Salame\*  

9685 6× 1/1 Canapé CHF 13.96 | Stk/pc/pz

9686 12× 1/2 Canapé CHF 15.54 | Stk/pc/pz

9687 24× 1/4 Canapé CHF 17.53 | Stk/pc/pz

480 g | Data: 6



Schinken | Jambon | Prosciutto\* 

9691 6× 1/1 Canapé CHF 14.85 | Stk/pc/pz

9692 12× 1/2 Canapé CHF 16.35 | Stk/pc/pz

9693 24× 1/4 Canapé CHF 18.35 | 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



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

Canapé Mix

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



7821  


**½ Pâté en Croûte Armagnac**  
**½ pâté en croûte armagnac**  
**½ pâté in crosta armagnac**  
800 g | Data: 12 **CHF 28.50 | kg**



7856  

**½ Kalbspastete Party**  
**½ pâté de veau party**  
**½ pâté di vitello party**  
250 g | Data: 8 **CHF 9.23 | Stk/pc/pz**



7801 

**Pâté Vaudois**  
130 g | Data: 8 **CHF 2.90 | Stk/pc/pz**



7807 

**½ Pâté en Croûte Porto**  
**½ pâté en croûte Porto**  
**½ pâté in crosta porto**  
2 kg | Data: 12 **CHF 23.50 | kg**



7817\* 

**½ Pâté en Croûte (Kalb)**  
**½ pâté de veau en croûte**  
**½ pâté di vitello in crosta**  
800 g | Data: 12 **CHF 29.00 | kg**



9838\* 

**Pâté en Croûte "Schinken-Petersilie"**  
**Pâté en croûte "jambon-Persil"**  
**Pâté in crosta "jambon persillé"**  
1.2 kg | Data: 14 **CHF 35.90 | kg**



7867 

**½ Terrine mit Morcheln**  
**½ terrine aux morilles**  
**½ terrina alle spugnole**  
1.3 kg | Data: 12 **CHF 31.00 | kg**



7826 

**½ Terrine mit grünem Pfeffer**  
**½ terrine au poivre vert**  
**½ terrina al pepe verde**  
1.3 kg | Data: 12 **CHF 23.90 | kg**



9586 

**½ Bauernterrinerie**  
**½ terrine de campagne**  
**½ terrina contadina**  
750 g | Data: 10 **CHF 25.90 | 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 38.70 | kg



7358



Salami tipo Nostrano  
Salame tipo Nostrano

ca./env 1.2 kg | CHF 18.70 | kg



7906



Salciccione Nostrano

ca./env 800 g | CHF 30.80 | kg



7693



Salami Peretta  
Salame Peretta

ca./env 500 g | CHF 30.80 | kg



7338



Salami tipo Milano  
Salame tipo Milano

ca./env 1.2 kg | CHF 16.90 | kg

**Hand-  
gebunden**

Celés à la main  
Legati a mano



7332



Salametti Nostrano \*6

ca./env 540 g | CHF 24.30 | kg



7952



Knoblauch Salametti \*6

Salametti à l'ail \*6

Salametti all'aglio \*6

ca./env 540 g | CHF 24.30 | kg





7773



1/2 Spianata

ca./env 1 kg | CHF 22.70 | kg



7909



1/2 Pancetta

ca./env 3 kg | CHF 21.70 | kg



7907



1/2 Coppa

ca./env 1.5 kg | CHF 26.- | kg



7325



1/2 Pfeffersalami

1/2 Salami au poivre

1/2 Salame al pepe

ca./env 1.2 kg | CHF 26.30 | kg



7913



1/1 Venticrina

ca./env. 2 kg | Data: 36 | CHF 21.20



7371



Chorizo pikant

Chorizo piquant

Chorizo piccante

1.3 kg | CHF 21.30



9724



Apéro-Mix

Rohschinken mit Tête de Moine AOP \*6

Jambon cru avec Tête de Moine AOP \*6

Prosciutto crudo con Tête de Moine AOP \*6

6 x 90 g | CHF 26.40

CHF 4.40 Stk/pce/pz



7690



½ Rohschinken Classico Mattonella  
½ Jambon cru Classico Mattonella  
½ Prosciutto crudo Classico Mattonella  
ca./env 2.5 kg | CHF 35.40 | kg



7915\*



½ Rohschinken Classico mit Bein  
½ Jambon cru Classico avec os  
½ Prosciutto crudo Classico con osso  
ca./env 6 kg | CHF 16.40 | kg



7901



½ Rohschinken Classico  
½ Jambon cru Classico  
½ Prosciutto crudo Classico  
ca./env 6.5 kg | CHF 21.40 | kg



7298



½ Tesser Trockenfleisch CH Unterspälte  
½ Viande séchée tessinois CH tranche carrée  
½ Carne secca ticinese CH sottofesa  
ca./env 1.5 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



7249



½ Rohschinken tipico Royal  
½ Jambon cru tipico Royal  
½ Prosciutto crudo tipico Royal  
ca./env 1.1 kg | CHF 28.90 | kg

\*auf Vorbestellung | sur pré-commande | su prenotazione

# Summerlech & härzhaft!

Estival et savoureux  
Estivo e gustoso



7680



1/1 Seeländer Krustenschinken  
1/1 Jambon braisé du Seeland  
1/1 Prosciutto con crosta del Seeland

ca./env. 2.1 kg CHF 18.40 | kg



7610



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

ca./env. 3 kg CHF 16.40 | kg



7608



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

ca./env. 6 kg CHF 15.40 | kg



7622



1/1 Schinken Rustico  
1/1 Jambon Rustico  
1/1 Prosciutto Rustico

ca./env. 6 kg CHF 14.40 | 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



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




8116 

1/1 Ochsenmaul gekocht  
1/1 Museau de bœuf cuit  
1/1 Muso di manzo cotto

ca./env. 2 kg CHF 18.90 | kg



8113 

1/1 Siedfleisch gekocht  
1/1 Bouilli de boeuf cuit  
1/1 Bollito di manzo cotto

ca./env. 1,7 kg CHF 25.50 | kg



7815 

1/1 Roastbeef

ca./env. 1 kg CHF 38.30 | kg




8118\* 

Ochsenmaul TR  
Museau de bœuf tr  
Muso di manzo fe

ca./env. 500 g CHF 23.00 | kg



8119\* 

Siedfleisch TR  
Bouilli de boeuf tr  
Bollito di manzo fe

ca./env. 500 g CHF 28.00 | kg



7855 

Roastbeef TR

ca./env. 300 g CHF 45.50 | kg



**Neu!**  
**Nouveau!**  
**Nuovo!**

7973\* 

1/2 Pastrami

ca./env. 1.5 kg CHF 33.00 | kg



7752 

1/1 Schwartenmagen  
1/1 Tête marbrée  
1/1 Soppressata

ca./env. 1500g CHF 14.30 | kg



9536 

Grillkäse BBQ  
Fromage pour grill BBQ  
Formaggio per grill BBQ

1-1.2 kg CHF 15.- | kg

# Pouletspiessli

## Brochette de poulet Spiedino di pollo



8544

**Pouletschenkelspiess** Apéro gewürzt \*20  
**Brochette cuisse de poulet** apéro épicées \*20  
**Spiedino di coscia di pollo** apero speziato \*20

ca. | env. 1 kg **CHF 27.40 | kg**



9965

**Pouletbrustspiess Innenfilet** Curry/Sesam \*20  
**Brochette mini filet de poulet** curry/sesam \*20  
**Spiedino filetto di pollo** curry/sesam \*20

ca. | env. 1 kg **CHF 28.00 | kg**



9966

**Pouletbrustspiess Innenfilet** gewürzt \*20  
**Brochette mini filet de poulet** épicée \*20  
**Spiedino filetto di pollo** speziata \*20

ca. | env. 1 kg **CHF 26.60 | kg**



8507

**Pouletschenkelspiess** «Mega» offen  
**Brochette cuisse de poulet** «mega» en vrac  
**Spiedino di coscia di pollo** «mega» aperto

190 - 210 g | Stk/pce/pz **CHF 20.90 | kg**



8489

**Pouletschenkelspiess** «Mega» Chili offen  
**Brochette cuisse de poulet** «mega» chili en vrac  
**Spiedino di coscia di pollo** «mega» chili aperto

190 - 210 g | Stk/pce/pz **CHF 22.10 | kg**



8510

**Pouletschenkelspiess** «Mega» Zitrone offen  
**Brochette cuisse de poulet** «mega» citron en vrac  
**Spiedino di coscia di pollo** «mega» limone aperto

190 - 210 g | Stk/pce/pz **CHF 23.30 | kg**




9964\* 

**Pouletbrustspiessli** \*10  
**Brochette de poitrine de poulet** \*10  
**Spiedino di petto di pollo** \*10

ca. | env. 1.7 kg **CHF 28.20 | kg**



8551\* 

**Pouletbrustspiess** gewürzt \*10  
**Brochette d'escalope de poulet** épicées \*10  
**Spiedino di petto di pollo** speziato \*10

ca. | env. 1.7 kg **CHF 27.30 | kg**



8546\* 

**Pouletbrustspiess** Speck/Oliven \*10  
**Brochette d'escalope de poulet** lard/olive \*10  
**Spiedino di petto di pollo** pancetta/olive \*10

ca. | env. 1.7 kg **CHF 25.60 | kg**



9974\* 

**Pouletbrustspiess** Speck & Peperoni \*10  
**Brochette de poitrine de poulet** lard & peperoni \*10  
**Spiedino di petto di pollo** pancetta & peperoni \*10

ca. | env. 2 kg **CHF 26.90 | kg**



8524\* 

**Pouletschenkelspiess** o. Haut \*10  
**Brochette de cuisse de poulet** s. peau \*10  
**Spiedino di coscia di pollo** s. pelle \*10

ca. | env. 1.7 kg **CHF 22.00 | kg**



9968\* 

**Pouletschenkelspiess** «Maison» gewürzt \*10  
**Brochette de cuisse de poulet** «Maison» épicée \*10  
**Spiedino di coscia di pollo** «Maison» speziato \*10

ca. | env. 1.6 kg **CHF 21.70 | kg**



8528 

**Pouletschenkelspiess** Hot pikant \*10  
**Brochette cuisse de poulet** Hot piquant \*10  
**Spiedino di coscia di pollo** Hot piccante \*10

ca. | env. 1.8 kg **CHF 22.80 | kg**



8534 

**Pouletschenkelspiess** Exotic \*10  
**Brochette cuisse de poulet** exotic \*10  
**Spiedino di coscia di pollo** esotico \*10

ca. | env. 1.8 kg **CHF 22.80 | kg**



8535 

**Pouletschenkelspiess** Apéro \*20  
**Brochette cuisse de poulet** apéro \*20  
**Spiedino di coscia di pollo** apéro \*20

ca. | env. 1 kg **CHF 27.20 | kg**



# Üses qualitativ hochwertigä ROYAL Programm – öiä Mehrwärt

Notre programme de haute qualité ROYAL –  
votre valeur ajoutée

Il nostro programma di alta qualità ROYAL –  
il vostro valore aggiunto



Vor mehr als 10 Jahren haben wir mit Wertschätzung und Begeisterung für das Gute aus dem Metzgerhandwerk die Marke ROYAL lanciert. Unsere Royal Qualität ist für Sie und für Ihre Kundschaft, welche ganz besonderen Wert auf edle Fleischstücke legt. In der langjährigen und persönlichen Zusammenarbeit mit unseren Lieferanten und Landwirten entstand in den letzten Jahren das Premium-Programm «ROYAL Rind», welches heute höchsten Qualitätsansprüchen entspricht und explizit für die Metzgereien und deren Kunden gedacht ist.

## Bestes Schweizer Fleisch

Ausgeprägte Marmorierung, zart und bestens geeignet für die Lagerung (lagerfähig).

## Extensive Haltung

Für die ROYAL Qualität arbeiten wir mit Schweizer Familienbetrieben, welche uns exklusiv nur weibliche Tiere aus auserlesenen Fleischrassen anbieten (Vaterlinie).

## Qualität der Extraklasse

Wir selektieren nur Rinder der oberen Qualitätsklasse, um den Kunden ideale Vollfleischigkeit und optimalen Fettdeckungsgrad zu garantieren. Wöchentlich eine Auswahl nach Wunsch erhältlich: Gewicht, Taxierung und Rasse. Auf Wunsch sind alle Zuschnitte dressiert und ladenfertig erhältlich.

Il y a plus d'une dizaine d'années, nous avons lancé la marque ROYAL, qui reflète notre estime et notre enthousiasme pour ce qu'il y a de meilleur dans le métier de la boucherie-charcuterie. Nous avons créé notre qualité ROYAL pour vous et votre clientèle, vous qui accordez une importance particulière aux morceaux de viande nobles. Destiné explicitement aux boucheries et à leurs clients, le programme Premium «Bœuf ROYAL» a vu le jour au cours de notre collaboration personnelle de longue date avec nos fournisseurs et nos agriculteurs et répond aujourd'hui aux exigences qualitatives les plus élevées.

## Meilleure viande suisse

Marbrure prononcée, délicate et parfaitement adaptée pour la conservation (peut être stockée).

## Élevage extensif

Pour la qualité ROYAL, nous travaillons avec des exploitations familiales suisses qui nous proposent exclusivement des femelles de races à viande sélectionnées (lignée paternelle).

## Qualité de classe exceptionnelle

Nous ne sélectionnons que des bovins de qualité supérieure afin de garantir à nos clients une charnure idéale et une couverture adipeuse optimale. Une sélection au choix est disponible chaque semaine: poids, taxation et race. Sur demande, tous les morceaux sont disponibles découpés, parés et prêts à la vente.

Spinti da entusiasmo e apprezzamento per le cose buone provenienti dalla lavorazione artigianale di prodotti di macelleria, più di 10 anni fa abbiamo lanciato il marchio ROYAL, dedicato a voi e ai vostri clienti che danno particolare importanza ai tagli di carne pregiati. Negli ultimi anni, da una lunga collaborazione faccia a faccia con i nostri fornitori e allevatori è nato il programma premium «Manzo ROYAL», che soddisfa i più elevati standard qualitativi ed è stato concepito esplicitamente per le macellerie e i loro clienti.

## Le migliori carni svizzere

Marmorizzazione marcata, tenera e ideale per la conservazione (immagazzinabile).

## Allevamento estensivo

Per la qualità ROYAL collaboriamo con aziende a gestione familiare svizzere che ci forniscono esclusivamente femmine di razza dalla carne prelibata (linea paterna).

## Qualità di classe straordinaria

Selezioniamo solo carni svizzere di classe superiore per garantire ai clienti un prodotto "bene in carne" e con un grado di grasso ottimale. Ogni settimana è disponibile su richiesta una selezione in base a peso, tassazione e razza. Sempre su richiesta, tutti i tagli sono disponibili mondati e pronti per la vendita.

---

# Lammfleisch vo höchster Qualität

Agneau de la meilleure qualité  
Carne d'agnello di primissima qualità

---

## Extensive Haltung

Beim Lammfleisch sind die Tiere aus eigener Aufzucht und weilen im Sommer vorwiegend auf der Alp. Im Winter hingegen sind sie mit Hirte und Hund als Wanderherden im ganzen Mittelland unterwegs.

## Qualität der Extraklasse

Wir selektieren nur bestes Schweizer Fleisch der oberen Qualitätsklasse, um den Kunden ideale Vollfleischigkeit und optimalen Fettdeckungsgrad zu garantieren. Genau diese Qualität zeichnet sich in den Teilstücken sowie in deren sorgfältigen Zuschnitten deutlich aus.

## Elevage extensif

Pour la viande d'agneau, les animaux proviennent des élevages des bergers et passent la plus grande partie de l'été à l'alpage. En hiver par contre, les troupeaux sont en transhumance avec les bergers et les chiens sur tout le plateau.

## Qualité de classe exceptionnelle

Nous sélectionnons exclusivement la meilleure viande suisse de la classe de qualité la plus élevée, afin de garantir aux clients une charnue idéale et une couverture adipeuse optimale. C'est exactement cette qualité qui se retrouve clairement dans les morceaux ainsi que leur découpe soignée.

## Allevamento estensivo

Gli agnelli provengono dal nostro allevamento di proprietà e trascorrono l'estate in prevalenza in alpe. L'inverno invece percorrono l'intero Altopiano come gregge transumante, insieme a pastori e cani.

## Qualità di classe straordinaria

Sezioniamo solo carni svizzere di classe superiore per garantire ai clienti un prodotto "bene in carne" e un grado di grassi ottimale. Questa qualità si evidenzia in modo netto nei tagli e nella loro accurata lavorazione



# Biglers Beef Selection

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

AUF  
*Vorbestellung*  
SUR PRÉ-COMMANDE  
SU PRENOTAZIONE

## 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 - Fleischgenuss der Spitzenklasse

Möchten Sie Ihrer anspruchsvollen Kundschaft etwas ganz Besonderes bieten?

«Biglers Beef Selection» ist eine exklusive Produktelinie 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: 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!**





**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](mailto:bestellung@bigler.ch) | [www.bigler.ch](http://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