«Dr Bigler wünscht schöni Feschttäg und ä Guete.»

«Bigler vous souhaite des bonnes fêtes et un bon appétit.»
«Bigler vi augura Buone Feste e Buon Appetito.»



Bigler
1946

Ä Portion Tradition.



Geschmorte Kalbshaxen

von Joël Bigler

PORTIONEN	AKTIVZEIT	GESAMTZEIT	SCHWIERIGKEITSGRAD
4	25 min	1h 55 min	★☆☆ einfach

Fleisch würzen, beidseitig mit Mehl bestäuben. Öl im Brattopf erhitzen, Haxen beidseitig je ca. 4 Minuten anbraten, herausnehmen.

Zwiebel, Knoblauch und Tomatenpüree kurz mitdämpfen, Lorbeer beigeben. Wein dazugiessen, etwas einkochen lassen. Bouillon dazugiessen, zugedeckt ca. 1.5 Stunden schmoren. Sauce nach Bedarf mit wenig Bratensauce oder Roux eindicken, würzen.

Tipp
Dazu passen Spätzli.

ZUTATEN

- 4 Kalbshaxen (je 200-250 g)
- 2 EL Fleischwürzmischung
- Pfeffer
- Mehl
- Erdnussöl
- 1 Zwiebel, gehackt
- 2 Knoblauchzehen, gehackt
- 3 EL Tomatenpüree
- 2 Lorbeerblätter
- 3-4 dl Weisswein (oder Rotwein)
- 3-4 dl Fleischbouillon
- Bratensauce oder Roux, nach Bedarf
- Salz, Pfeffer

zu den Rezepten

Bigler
1946

Liebe Kundin, lieber Kunde

Ein besonderes Jahr neigt sich dem Ende zu. Das Familienunternehmen Bigler durfte heuer das 80-zigste Jahr seines Bestehens feiern. Vieles hat sich in all den Jahren verändert. Geblieben ist die familiäre Prägung des Unternehmens – aktuell auf dem Sprung von der 3. zur 4. Generation.

Geblieben ist auch die grosse Liebe zum Metzgerhandwerk sowie die starke Leidenschaft für unsere Produkte. Ganz im Sinne von «Ä Portion Tradition».

Ohne das Vertrauen und die Treue unserer Kundinnen und Kunden sowie unserer Geschäftspartnerinnen und Geschäftspartner wäre die Entwicklung der letzten Jahrzehnte undenkbar. In einer Zeit, in der vieles im Wandel ist, schätzen wir die persönlichen Beziehungen und die partnerschaftliche Zusammenarbeit ganz besonders. Ganz herzlichen Dank!

Wir wünschen Ihnen und Ihren Liebsten frohe Weihnachten, genussvolle Momente und ein gesundes und erfolgreiches Jahr 2027.

Ihre Familie Bigler

Chère cliente, cher client,

Une année particulière touche à sa fin. Cette année, l'entreprise familiale Bigler a eu le plaisir de célébrer ses 80 ans d'existence. Beaucoup de choses ont changé au fil des décennies. Mais une chose est restée intacte : le caractère familial de l'entreprise, qui s'apprête aujourd'hui à passer de la 3e à la 4e génération.

Notre grand amour pour le métier de boucher et notre profonde passion pour nos produits sont également restés inchangés. Tout à fait dans l'esprit de notre devise « Une portion de tradition ».

Sans la confiance et la fidélité de nos clientes et clients ainsi que de nos partenaires commerciaux, le développement de notre entreprise au cours des dernières décennies aurait été impensable. À une époque où tant de choses évoluent, nous apprécions tout particulièrement les relations humaines et la collaboration fondée sur le partenariat. Un immense merci à toutes et à tous !

Nous vous souhaitons, ainsi qu'à vos proches, un joyeux Noël, de délicieux moments de plaisir et une année 2027 placée sous le signe de la santé et de la réussite.

Votre famille Bigler

Cara cliente, caro cliente,

Un anno speciale volge al termine. Quest'anno, l'azienda a conduzione familiare Bigler ha avuto il piacere di festeggiare il suo 80° anniversario. Molte cose sono cambiate nel corso degli anni. Ciò che è rimasto immutato è il carattere familiare dell'azienda, che si prepara oggi al passaggio dalla terza alla quarta generazione.

Sono rimasti immutati anche il nostro grande amore per l'arte della macelleria e la profonda passione per i nostri prodotti. Proprio nello spirito del nostro motto «Una porzione di tradizione».

Senza la fiducia e la fedeltà della nostra clientela e dei nostri partner commerciali, lo sviluppo della nostra azienda negli ultimi decenni sarebbe stato impensabile. In un'epoca di continui cambiamenti, apprezziamo in modo particolare i rapporti personali e la collaborazione basata sulla fiducia reciproca. Grazie di cuore a tutti!

Auguriamo a voi e ai vostri cari un sereno Natale, tanti momenti di gusto e un 2027 ricco di salute e successi.

La vostra famiglia Bigler



9412

Bauernknacker
Croquant du paysan
Croccanti di campagna
160 g | **CHF 3.70 | Stk/pc/pz**



9829

Bauernknacker pikant
Croquant du paysan piquant
Croccanti di campagna piccante
160 g | **CHF 3.70 | Stk/pc/pz**



8137

Bauernkacker Rind
Croquant du paysan bœuf
Croccanti di campagna manzo
160 g | **CHF 3.70 | 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**



7968

Bauernwurst ×5
Saucisse à la borne ×5
Salsiccia di campagna ×5
1250 g | **CHF 30.90 | Stk/pc/pz**



7511

Seeländerli ×5 Paar
Seeländerli ×5 paires
Seeländerli ×5 paia
600 g | **CHF 13.50 | Stk/pc/pz**

«Ä Portion Tradition usem Kanton Bärn»

Berner Seeland
Seeland Bernois
Seeland Bernese

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

Unsere beliebteste Seeländer Spezialität

Vor über 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.

Notre spécialité la plus appréciée

Il y a une vingtaine d'années, Bigler développe pait 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.

La nostra specialità più apprezzata

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

1/1 Seeländer Krustenschinken
1/1 Jambon braisé du Seeland
1/1 Prosciutto con crosta del Seeland
ca./env 2.1 kg | **CHF 18.40 | kg**

«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

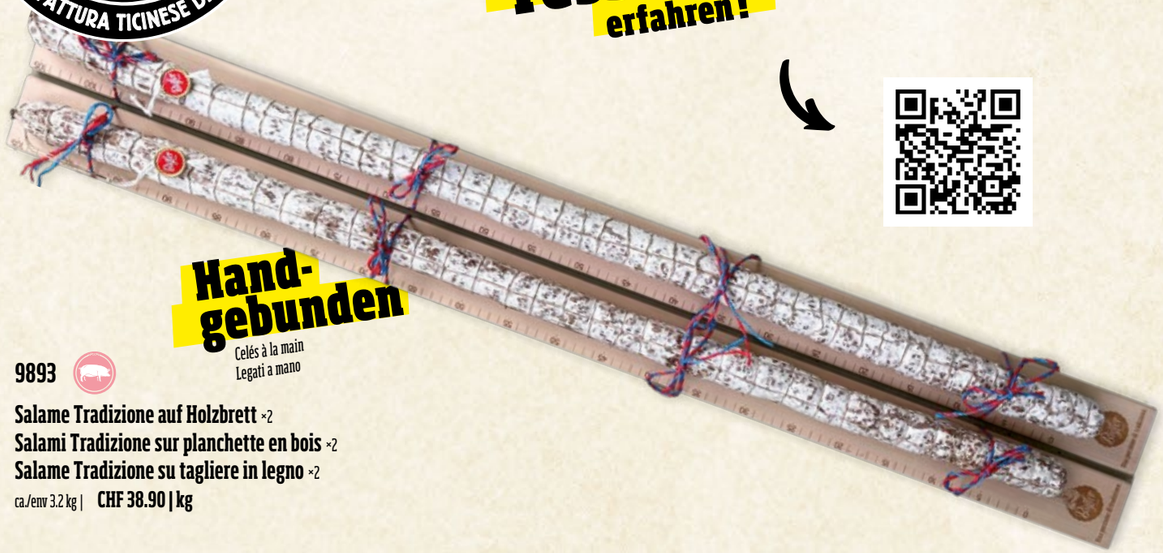
Ce qui a commencé en 1986 sous le nom d'Orello Carne SA sous la direction du «Capo» Sandro Aresi est aujourd'hui notre manufacture tessinoise florissante – notre usine 6 – à Davesco près de Lugano.
Nous sommes très fiers de produire et de livrer chaque semaine environ 25 tonnes de spécialités de viande 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.

Prodotto in Ticino – Tessiner Manufaktur seit 1992 – Manifattura ticinese dal 1992

Jetzt alles über unsere Tessiner Manufaktur erfahren!



Handgebunden
Celés à la main
Legati a mano

9893

Salame Tradizione auf Holzbrett ×2
Salami Tradizione sur planchette en bois ×2
Salame Tradizione su tagliere in legno ×2
ca./env 3.2 kg | **CHF 38.90 | kg**



7358

Salami tipo Nostrano
Salame tipo Nostrano
ca./env 1.2 kg | **CHF 20.90 | kg**



7906

Salsiccione Nostrano
ca./env 800 g | **CHF 33.– | kg**



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 19.10 | kg**



7332

Salametti Nostrano ×6
ca./env 540 g | **CHF 26.50 | kg**



7952

Knoblauch Salametti ×6
Salametti à l'ail ×6
Salametti all'aglio ×6
ca./env 540 g | **CHF 26.50 | kg**



«Üsi nöischti Kreation usem Tessin.»

«Notre nouvelle creation du Tessin.»
«La nostra nuova creazione dal Ticino.»

NEU mit Trüffel

Nouveau à la Truffe
Nuovo al tartufo



Hand-gebunden

Celés à la main
Legati a mano

9320

Trüffelsalami Nostrano
Salami nostrano à la Truffe
Salame nostrano al tartufo

200g | CHF 7.50 | Stk/pce/pz

Unsere edle Trüffelsalami aus dem Tessin wird aus hochwertigem Schweinefleisch von Hand gefertigt und mit feinem italienischem Trüffel, Sel des Alpes und erlesenen Gewürzen verfeinert. Die langsame Reifung verleiht ihr ein vollmundiges Aroma und einen raffinierten Geschmack.

Notre délicieux salami à la truffe du Tessin est élaboré à la main à partir de viande de porc de qualité supérieure, sublimée par de fines truffes italiennes, du Sel des Alpes et des épices raffinées. Sa lente maturation lui confère un arôme généreux et une saveur délicate.

Il nostro pregiato salame al tartufo del Ticino è prodotto artigianalmente con carne di maiale di alta qualità, arricchita con pregiato tartufo italiano, Sel des Alpes e spezie selezionate. La lenta stagionatura gli conferisce un aroma intenso e un gusto raffinato.

Limited-Edition

Genussvoller Trüffel Rohschinken

Délicieux jambon cru à la truffe.
Delizioso prosciutto crudo al tartufo.

GEREIFT 18 MONATE



10043

1/2 Rohschinken Mattonella mit Trüffel
1/2 Jambon cru mattonella à la truffe
1/2 Prosciutto crudo mattonella al tartufo

ca./env 2 kg | CHF 59.50 | kg





7773

½ Spianata

ca./env 1 kg | **CHF 24.90 | kg**



7909

1/1 Pancetta

ca./env 3 kg | **CHF 21.70 | kg**



7907

1/1 Coppa

ca./env 1.5 kg | **CHF 26.– | kg**



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*

1/1 Rohschinken Classico mit Bein
1/1 Jambon cru Classico avec os
1/1 Prosciutto crudo Classico con osso

ca./env 6 kg | **CHF 16.40 | kg**



7901

1/1 Rohschinken Classico
1/1 Jambon cru Classico
1/1 Prosciutto crudo Classico

ca./env 6.5 kg | **CHF 21.40 | kg**



7325

½ Pfeffersalami
½ Salami au poivre
½ Salame al pepe

ca./env 1.2 kg | **CHF 28.50 | kg**



7913

1/1 Ventricina

ca./env. 2 kg | **CHF 23.40 | kg**



7371

Chorzizo pikant
Chorizo piquant
Chorizo piccante

1.3 kg | **CHF 23.50 | kg**

mit Sel Des Alps

Avec du sel des Alpes
con sale delle Alpi



7298

½ Tessiner 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 Tessiner 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 1.3 kg | **CHF 24.40 | kg**

*auf Vorbestellung | sur pré-commande | su prenotazione

Biglers Beef Selection

VON PROFIS AUSERLESEN | SÉLECTIONNÉS PAR DE PROFESSIONELLS | 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 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 – 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.



Hier mehr erfahren!

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.

Für Öich si mer immer sehr gärn da!

Unser Verkaufteam Frischfleisch & Metzger

Verkaufsleitung

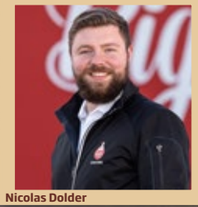

Christian Santschi


Claude Bigler


Roland Jost

Einkauf & Verkauf Handel


Reto Lehmann


Nicolas Dolder

Team Favorit

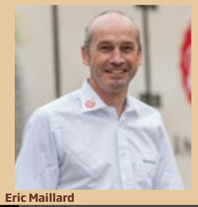

Rolf von Däniken


Peter Bättig

Team West


Cédric Marti

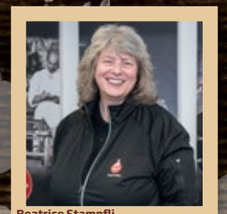

Jordan von Grünigen

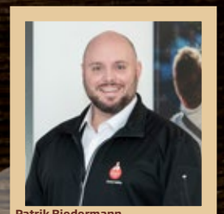

Eric Maillard

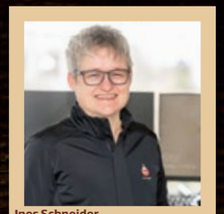

Joseph Altermatt


Johann Stoll

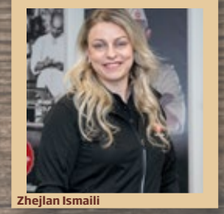
Innendienst


Beatrice Stampfli

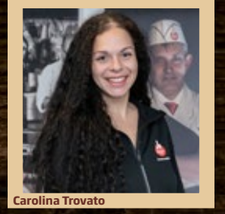

Patrik Biedermann


Ines Schneider


Erika Jost


Zhejlan Ismaili


Rosmarie Mühlheim


Carolina Trovato

Team Zentral


Thomas Stöckli

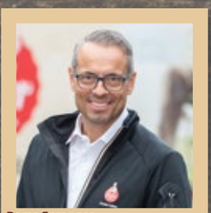

Jörg Linder

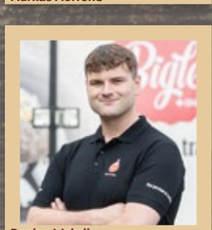

Werner Fuchs

Team Ost


Urs Emmenegger

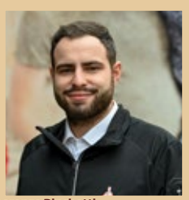

Markus Morrone


Remo Sprenger


Danino Wehrli

Team Tessin


Marco Del Gaudio


Lorenzo Pinchetti



2365

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

5 kg | Karton/carton/cartone
CHF 8.50 | 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/portione**



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/portione**

SUISSE GARANTIE

Premium Dry Aged Beef

Tiefgekühlt • Congelés • Congelati

ROYAL DRY AGED Beef PREMIUM SELECTION

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 kg
Portions | congelées individuellement | carton d'env. 6 kg
Porzioni | congelate individualmente | cartone da ca. 6 kg
CHF 58.30 | kg

2334

Côte de bœuf TK ×10
Côte de bœuf cong. ×10

Portionen | einzeln gefroren | Karton à 4 kg
Portions | congelées individuellement | carton de 4 kg
Porzioni | congelate individualmente | cartone da 4 kg
CHF 50.30 | kg



2338

Rinds Tomahawk TK ×5
Tomahawk de bœuf cong. ×5
Tomahawk di manzetta cong. ×5

Portionen | einzeln gefroren | Karton à ca. 4 kg
Portions | congelées individuellement | carton d'env. 4 kg
Porzioni | congelate individualmente | cartone da ca. 4 kg
CHF 52.70 | kg

«Fein im Gschmack und voll im Trend»

«Délicat en goût et très tendance»
«Gusto e di tendenza»



7815

1/1 Roastbeef
ca./env 1 kg | **CHF 38.30 | kg**



8243

½ Trutenbrust gebraten HU im Alubeutel
½ Rôti de dinde HU dans sac alu
½ Arrosto di tacchino HU in allu
ca./env 2 kg | **CHF 17.90 | kg**



8446

½ Trutenbrust Schinken geräuchert
½ Jambon poitrine de dinde fumé
½ Prosciutto di petto di tacchino aff.
ca./env 1.2 kg | **CHF 19.– | kg**





7010

½ Pouletbrust Schinken im Currymantel CH
½ Jambon poitrine de poulet au curry CH
½ Prosciutto di petto di pollo al curry CH
ca./env 1.5 kg | **CHF 22.50 | kg**

«Härgschteut mit Lideschaft zum Handwärch»

«Fabriqué avec la passion pour l'artisanat»
«Realizzato artigianalmente con passione»



7608

1/1 Grancotto weiss
1/1 Grancotto blanc
1/1 Grancotto bianco
ca./env 6.5 kg | **CHF 15.40 | kg**



7062

½ Grancotto weiss
½ Grancotto blanc
½ Grancotto bianco
ca./env 3 kg | **CHF 16.20 | kg**



7610

½ Grancotto geräuchert
½ Grancotto fumé
½ Grancotto affumicato
ca./env 3 kg | **CHF 16.40 | kg**



7622

1/1 Schinken Rustico
1/1 Jambon rustico
1/1 Prosciutto rustico
ca./env 6 kg | **CHF 14.40 | kg**



7601

1/1 Bauernschinken
1/1 Jambon de campagne
1/1 Prosciutto campagnolo
ca./env 4.5 kg | **CHF 15.30 | kg**



7670

1/1 Jambolino
1/1 Jambolino
1/1 Jambolino
ca./env 4.5 kg | **CHF 16.10 | kg**

IGP & AOP Spezialitäte

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 Suisse selon des méthodes traditionnelles afin de préserver leur goût authentique.

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

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



7217

½ Bündnerfleisch Eckstück
½ Viande des Grisons coin
½ Carne dei Grigioni fesa francese
ca./env 1.2 kg | **CHF 56.50 | 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**

*auf Vorbestellung | sur pré-commande | su prenotazione

«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 5.20 | kg**



7039

Schweinshals geräuchert o. Bein
Cou de porc fumé s. os
Collo di maiale affumicato s. osso
ca./env 2 kg | **CHF 15.50 | kg**



7110

1/1 Speck gesalzen
1/1 Lard salé
1/1 Pancetta salata
ca./env 3.5 kg | **CHF 10.– | kg**



7441

Wienerli ×10 Paar
Wienerli ×10 paires
Wienerli ×10 paia
1 kg | **CHF 13.60 | Stk/pc/pz**



7040

Schweinsnierstück geräuchert
Faux-filet de porc fumé
Lonza di maiale affumicata
ca./env 3 kg | **CHF 13.80 | kg**



7027

Speck geräuchert mager offen
Lard fumé maigre en vrac
Pancetta affumicata magra sciolta
ca./env 3 kg | **CHF 9.20 | kg**



Beleiti Brötli - Apéro Canapé



Salami | Salame*

9685 6× 1/1 Canapé **CHF 15.02 | Stk/pc/pz**
9686 12× ½ Canapé **CHF 16.60 | Stk/pc/pz**
9687 24× ¼ Canapé **CHF 18.59 | 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 14.59 | Stk/pc/pz**



Schinken | Jambon | Prosciutto*

9691 6× 1/1 Canapé **CHF 14.85 | Stk/pc/pz**
9692 12× ½ Canapé **CHF 16.35 | Stk/pc/pz**
9693 24× ¼ Canapé **CHF 18.35 | Stk/pc/pz**

640 g | Data: 6



Lachs | Saumon | Salmone*

9697 6× 1/1 Canapé **CHF 19.10 | Stk/pc/pz**
9698 12× ½ Canapé **CHF 20.60 | Stk/pc/pz**
9699 24× ¼ 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 **CHF14.36 | Stk/pc/pz**
9689 12× ½ Canapé **CHF 15.86 | Stk/pc/pz**
9690 24× ¼ Canapé **CHF 17.86 | Stk/pc/pz**

600 g | Data: 6



Thon | Tonno*

9694 6× 1/1 Canapé **CHF 15.12 | Stk/pc/pz**
9695 12× ½ Canapé **CHF 16.62 | Stk/pc/pz**
9696 24× ¼ Canapé **CHF 18.62 | Stk/pc/pz**

540 g | Data: 6





8922

Canapé Mix

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

*Auf Vorbestellung 3 Tage, Mindesbestellmenge 5 Stück | Sur précommande 3 jours, Quantité minimum de commande 5 pièces | Su prenotazione 3 giorni, Quantità minima di commanda 5 pezzi

Terrine & Pâtés



7867

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



7826

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



7807

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



7856

½ Kalbspastete Party
½ Pâté de veau party
½ Pâté di vitello party
250 g | **CHF 9.23 | Stk/pc/pz**



7817 *

½ Pâté en Croûte (Kalb)
½ Pâté de veau en croûte
½ Pâté di vitello in crosta
ca./env 800 g | **CHF 29.00 | kg**



7821

½ Pâté en Croûte Armagnac
½ Pâté en croûte Armagnac
½ 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 perpétuons les traditions et identités culturelles. Les procédés tradition- nels et leur transmission de génération en génération jouent un rôle important.

Artigianale – produzione secondo il metodo tradizionale

Mantenendo il metodo di produzione artigianale, tradizioni e identità culturali vengono preservate e tramandate. Qui le pratiche tradizionali e la loro trasmissione di generazione 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 Bauernterrine
½ Terrine de campagne
½ Terrina contadina
ca./env 750 g | **CHF 25.90 | kg**



9864*

Hirschpastete mit Haselnüsse 1/2 vac.
Pâté de cerf aux noisettes 1/2 vac.
Paté di cervo con nocciole 1/2 vac
ca./env. 1.2 kg | **CHF 30.50 | kg**

*auf Vorbestellung | sur pré-commande | su prenotazione

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

Bigler
1946

Ä Portion Tradition.

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

Bigler AG Fleischwaren
Industriestrasse 19 | 3294 Büren an der Aare | Tel. +41 32 352 00 00 | bestellung@bigler.ch | www.bigler.ch