

# Aktionen

Gültig bis 07. August 2021



# 1. August

## Zur Feier die besten Stücke

### 1. August Braten Schweins-Nierstück im Speckmantel

Schweizer Produkt/Fleisch

kg **19.80**

### Schweins-Hals am Stück

Grillbraten, Schweizer Fleisch

kg **13.80**

### Rinds-Filet Australien

### Rinds-Entrecôte «Black Angus»

Uruguay

kg **64.80**

kg **42.80**

### Rinds-Huft «Black Angus»

Uruguay

kg **42.80**

### Irish Tomahawk-Steak Irland

kg **56.80**

### Rib-Eye-Steak «Black Angus»

Uruguay

kg **48.80**

### Kalbs-Koteletts Schweizer Fleisch

kg **56.80**

### Lamm-Nüssli mariniert, «grillfertig»

Neuseeland/Australien

kg **24.80**

### Fleischkäse zum Selberbacken

Schweizer Produkt/Fleisch

kg **12.80**



# Grill-Hits

**BBQ**

## Traditionelles

<b>Schweinshals-Steak</b> mariniert, Schweizer Fleisch	kg	<b>19.80</b>
<b>Schweinshuft-Steak</b> mariniert und natur, Schweizer Fleisch	kg	<b>19.80</b>
<b>Fitness-Steak</b> mager mariniert, Schweizer Fleisch	kg	<b>26.80</b>
<b>Rinds-Steak</b> mariniert, Schweizer Fleisch	kg	<b>34.80</b>
<b>Butcher-Steak</b> Schulter ohne Bein grillfertig, Schweizer Fleisch	kg	<b>12.80</b>
<b>Grillfäzten</b> mager, pikant gewürzt Schweizer Schweinefleisch	kg	<b>21.80</b>
<b>Salsiccia piccante</b> Schweizer Produkt	kg	<b>18.90</b>
<b>Grillbruzzler</b> 4 x 100 g, Schweizer Produkt	Pack	<b>4.50</b>
<b>Grillforellen</b> ganz, ohne Gräten tiefgekühlt, Frankreich	kg	<b>16.90</b>

## Mit Knochen ist Kult

<b>Lamm-Gigôt-Steak</b> tiefgekühlt, Neuseeland	kg	<b>18.80</b>
<b>Holzacker-Steak</b> Schweizer Schweinefleisch	kg	<b>15.80</b>
<b>Schweins-Brüstli</b> «Costini» Schweizer Fleisch	kg	<b>12.80</b>
<b>Schweins-Grill-Haxen</b> Schweizer Fleisch	kg	<b>11.80</b>
<b>Lamm-Koteletts</b> tiefgekühlt, Neuseeland	kg	<b>27.80</b>
<b>Schweins-Koteletts</b> Schweizer Fleisch	kg	<b>15.80</b>
<b>Bauern-Koteletts</b> Schweizer Fleisch	kg	<b>15.80</b>

## Am Spiess

<b>Fackel-Spiess</b> Schweinefleisch	kg	<b>19.80</b>
<b>Jumbo-Spiess</b> mindestens 200 g, Schweizer Fleisch	kg	<b>21.80</b>
<b>Poulet-Spiess</b> Schweizer Fleisch	kg	<b>24.80</b>
<b>Crevetten-Spiess</b> tiefgekühlt, Vietnam	kg	<b>16.80</b>

*weitere Spiesse nach Tagesangebot*

## Spiess<sup>+</sup> Qualität

Wurst für Feinschmecker.

<b>Grill-Cervelats</b> 5 x 130 g, Schweizer Produkt	Pack	<b>8.90</b>
<b>OLMA Bratwurst</b> 5 x 160 g, Schweizer Produkt	Pack	<b>11.80</b>
<b>Riesen-Grill-Schüblig</b> 4 x 300 g, Schweizer Produkt	Pack	<b>17.80</b>
<b>Riesen-Bratwurst</b> 300 g, past., Schweizer Produkt	Stück	<b>5.40</b>
<b>Riesen-Cervelats</b> 5 x 170 g, Schweizer Produkt	Pack	<b>10.90</b>
<b>Käse-Griller mit Speck</b> 2 Stück, Schweizer Produkt	kg	<b>27.80</b>
<b>Grill-Quartett</b> 4 x 70 g, Schweizer Produkt	Pack	<b>6.80</b>
<b>Hot Chili Cheese</b> 4 x 50 g, Schweizer Produkt	Pack	<b>4.50</b>
<b>Neu jeden Freitag frisch DUROC Schweinsbratwurst</b> «Hauswurst» 150 g	Stück	<b>3.50</b>

# Bestes Schweizer Geflügel

Ab Donnerstag 22.07.2021 erhältlich

1 stabile Grillplatte gratis

## Schweizer Chicken-Grillplatte

kg **13.90**

ca. 300 g Poulet-Brüstli / ca. 250 g Poulet-Oberschenkel-Steak  
ca. 250 g Poulet-Schlegeli / ca. 250 g Poulet-Flügeli  
Total ca. 1050 g Schweizer Fleisch, gewürzt

## Geflügel-Cervelats

5 x 100 g  
Pack **4.80**  
Schweizer Produkt

## Poulet-Bratwurst

5 x 100 g  
Pack **4.80**  
Schweizer Produkt

## Poulet-Burger

6 x 95 g  
Pack **6.90**  
Schweizer Produkt

## Poulet-Schnitzel

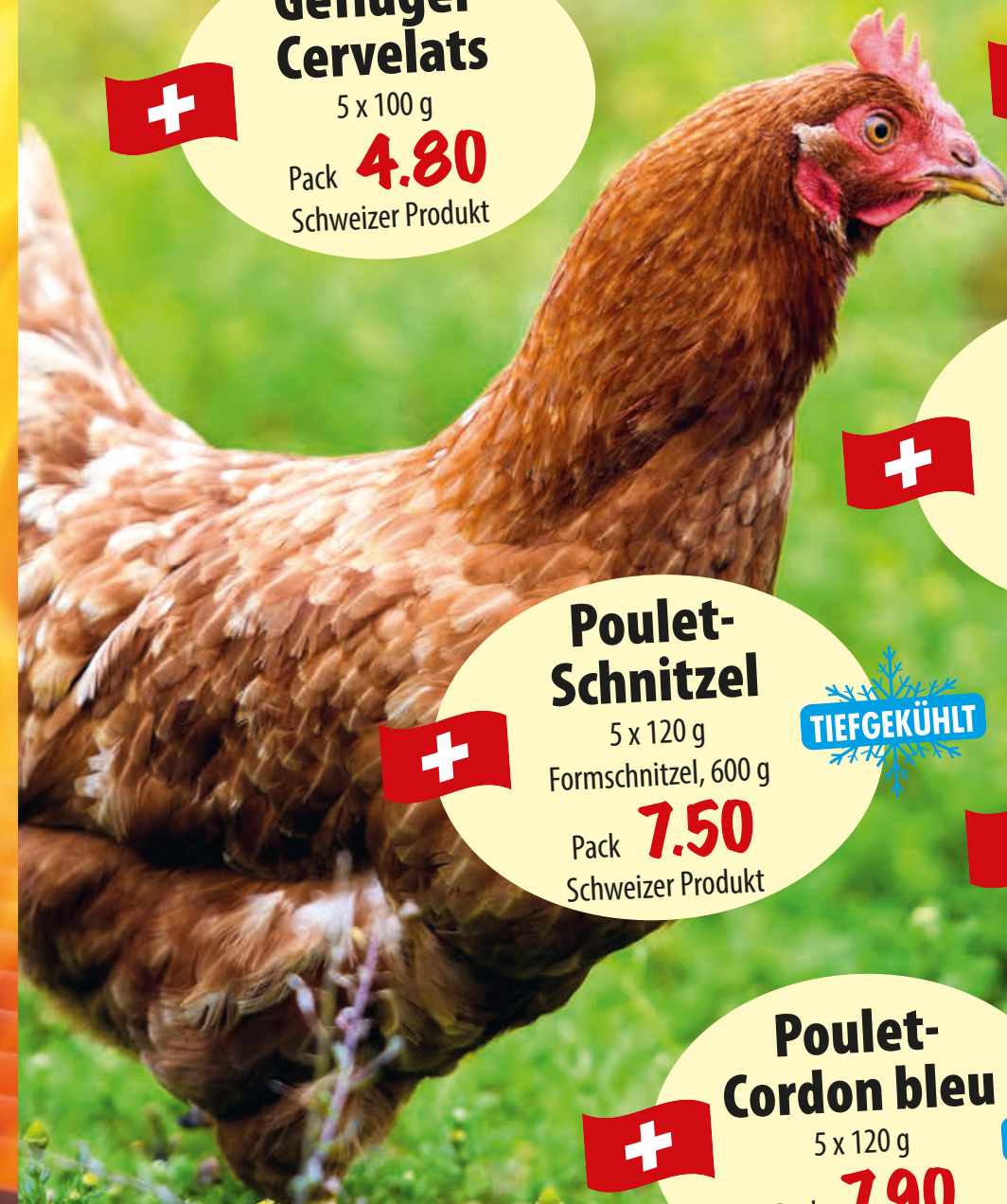
5 x 120 g  
Formschnitzel, 600 g  
Pack **7.50**  
Schweizer Produkt

## Geflügel-Käse-Griller

kg **16.80**  
Schweizer Produkt

## Poulet-Cordon bleu

5 x 120 g  
Pack **7.90**  
Schweizer Produkt





Das ganze Tier  
verwerten!



<b>Kalbsleber</b> Portionen tiefgekühlt, Schweizer Fleisch	kg	<b>18.80</b>
<b>Kalbsnieren</b> tiefgekühlt, Schweizer Fleisch	kg	<b>9.80</b>
<b>Rinds-Kutteln</b> geschnetzelt tiefgekühlt, Schweizer Fleisch	kg	<b>12.80</b>
<b>Ochsenchwanz</b> portioniert tiefgekühlt, Schweizer Fleisch	kg	<b>9.80</b>
<b>Kalbszüngli</b> gesalzen Schweizer Produkt/Fleisch	kg	<b>14.80</b>
<b>Leberknödel</b> Schweizer Produkt/Fleisch	kg	<b>9.80</b>
<b>Schwartenmagen</b> Portionen Schweizer Produkt/Fleisch	kg	<b>13.90</b>

## Sea-Food

<b>Scampi</b> tiefgekühlt, Südostindischer Ozean 21/24, mit Kopf	kg	<b>12.80</b>
41/50, geschält	kg	<b>19.80</b>
<b>Top gross</b> , mit Schale, 8 - 10 Stk. 250 g		<b>22.80</b>
<b>Regenbogen-Forelle</b> tiefgekühlt, Türkei	kg	<b>9.80</b>
<b>Riesen-Crevetten</b> 16/20, geschält tiefgekühlt, Vietnam	kg	<b>24.80</b>
<b>Crevetten</b> «rouge», Rotgarnellen, 10/20 easy peel, tiefgekühlt, Argentinien	kg	<b>19.80</b>
<b>Thunfisch-Medaillons</b> ohne Haut ohne Knochen, tiefgekühlt, Vietnam	kg	<b>16.90</b>

## Exoten – Spezialitäten

<b>Zebra-Entrecôte</b> Südafrika	kg	<b>28.80</b>
<b>Känguru-Entrecôte</b> Australien	kg	<b>17.80</b>
<b>Straussen-Fan-Filet</b> Südafrika	kg	<b>46.80</b>
<b>Perlhuhn</b> tiefgekühlt, Frankreich	kg	<b>5.90</b>
<b>Enten-Brüstli</b> 200 - 220 g tiefgekühlt, Ungarn	kg	<b>17.90</b>

## Hausgemacht

### Bodenmann Metzgerei AG

<b>Salsiccia piccante</b> Schweizer Produkt	kg	<b>18.90</b>
<b>Fest-Bratwurst</b> 2 x 200 g Schweizer Produkt	Pack	<b>4.50</b>
<b>Grill-Teufel</b> 2 x 130 g Schweizer Produkt	Pack	<b>3.90</b>
<b>Siedfleisch</b> gekocht, Tafelspitz Schweizer Produkt/Fleisch UY	100 g	<b>3.50</b>
<b>Ochsenmaul</b> gekocht, geschnitten, für Salat Schweizer Produkt/Fleisch	100 g	<b>2.80</b>
<b>Salatwurst</b> 300 g Schweizer Produkt/Fleisch	Stück	<b>2.90</b>
<b>Heissrauch-Speck</b> Schweizer Produkt/Fleisch	100 g	<b>2.40</b>



<b>Der Scharfe Maxx</b> Studer, Hatswil	kg	<b>17.90</b>
<b>Emmentaler</b> T. und M. Müller, Hagenwil	kg	<b>12.90</b>