

## Hirsch - Teile gefroren

(Preise gelten ab 1. September 2011)

<b>Rücken</b> , ca. 7 kg	NZ ca. 14 kg/Krt.
<b>Kalbrücken</b> , ca. 5 kg	AT ca. 8 kg/Krt.
<b>Entrecôtes</b> , mit Silberhaut (ca.1,5 kg)	NZ ca. 10 kg/Krt.
<b>Entrecôtes</b> , ohne Silberhaut (ca.1,5 kg)	NZ ca. 10 kg/Krt.
<b>Entrecôtes kurz</b> , m/Silberhaut (ca . 700g)	NZ ca. 7 kg/Krt.
<b>Filets</b> , (400g -500g)	NZ ca. 10 kg/Krt.
<b>Huft</b> , (ca. 500g)	NZ ca. 9 kg/Krt.
<b>Racks</b> , (8 Rippen, ca. 1 kg)	NZ ca. 8 kg/Krt.
<b>Schlegel mit Bein</b> (ca. 8 kg)	NZ ca. 15 kg/Krt.
<b>Schnitzfleisch 2 - teilig</b> , (3 Set)	NZ ca. 10 kg/Krt.
<b>Schnitzfleisch 4 - teilig</b> , (2 Set)	NZ ca. 8 kg/Krt.
<b>Schnitzfleisch (Bäggli)</b> , (1 kg- 1,8 kg)	NZ ca. 9 kg/Krt.
<b>Schulter</b> (ohne Knochen), (ca. 3 kg)	NZ ca. 9 kg/Krt.
<b>Schulterbraten</b> (Dicke-Laffe), (ca. 1 kg)	NZ ca. 9 kg/Krt.
<b>Steak</b> , 140g-160g (aus Bäggli/Huft)	NZ 32 St./Krt.
<b>Haxen</b> , 350g - 400g	NZ 16 St./Krt.
<b>Geschnetzeltes</b> , à la minute	NZ 10 kg/Krt.
<b>Geschnetzeltes</b> , zum Kochen	NZ 10 kg/Krt.
<b>Ragout</b> , (Schulter o/Wade)	NZ 5 kg/Krt.
<b>Ragout</b> , (Hals)	NZ 5 kg/Krt.
<b>Ragout</b> , (Schulter, Wade, Hals)	NZ 5 kg/Krt.

Obige Preise gelten je kg oder Stück, in Schweizer Franken, solange Vorrat, zu den üblichen Bedingungen.  
Zwischenverkauf vorbehalten, excl. 2,5% MwSt

---

## Reh - Teile gefroren

(Preise gelten ab 1. September 2011)

---

<b>Rücken, 10 - 11 Rippen</b>	Europa	ca. 10 kg/Krt.
<b>Entrecôtes, mit Silberhaut (ca. 500g)</b>	Europa	ca. 9 kg/Krt
<b>Filet, (ca. 80g)</b>	Europa	ca. 8 kg/Krt.
<b>Schnitzfleisch 4er (6 Set)</b>	Europa	ca. 8 kg/Krt.
<b>Geschnetzeltes, à la minute</b>	Europa	ca. 6 kg/Krt.
<b>Ragout geschnitten (Schulter o/Wade)</b>	Europa	ca. 10 kg/Krt.
<b>Ragout geschnitten (Hals)</b>	Europa	ca. 10 kg/Krt.
<b>Schulter mit Knochen (ca. 1,5 kg)</b>	Europa	ca. 11 kg/Krt.
<b>Schulter ohne Knochen (ca. 800g)</b>	Europa	ca. 8 kg/Krt.
<b>Schulter o/Knochen, o/Wade (ca. 700g)</b>	Europa	ca. 7 kg/Krt.
<b>Schlegel mit Bein (ca. 2 kg)</b>	Europa	ca. 10 kg/Krt.
<b>Schlegel „FEMUR“ (Mittelkn.) (ca. 1,5 kg)</b>	Europa	ca. 16 kg/Krt.

---

## Hasen - Teile gefroren

(Preise gelten ab 1. September 2011)

---

<b>Rücken, (600g +)</b>	AR/UY	ca. 12 kg/Krt.
<b>Entrecôtes (100g +)</b>	AR/UY	ca. 10 kg/Krt.
<b>Schlegel mit Bein (ca. 300g)</b>	AR/UY	ca. 12 kg/Krt.
<b>Ragout geschnitten (Keule)</b>	AR/UY	ca. 10 kg/Krt.

Obige Preise gelten je kg oder Stück, in Schweizer Franken, solange Vorrat, zu den üblichen Bedingungen.  
Zwischenverkauf vorbehalten, excl. 2,5% MwSt

---

## Gams - Teile gefroren

(Preise gelten ab 1. September 2011)

---

<b>Rücken</b> (ca. 2 kg)	Europa ca. 11 kg/Krt.
<b>Entrecôtes</b> (ca. 800g)	Europa ca. 8 kg/Krt.
<b>Filets</b> (ca. 100g)	Europa ca. 8 kg/Krt.
<b>Schlegel mit Bein</b> (ca. 2,5 kg)	Europa ca. 13 kg/Krt.
<b>Ragout geschnitten</b> (Keule)	Europa ca. 10 kg/Krt.

---

## Wildschwein - Teile gefroren

(Preise gelten ab 1. September 2011)

---

<b>Rücken</b> , (4 kg - 5 kg)	Europa ca. 8 kg/Krt.
<b>Frischlings-Rücken</b> , (ca. 2,5 kg)	Europa ca. 10 kg/Krt.
<b>Entrecôtes</b> , (ca. 1.5 kg)	Europa ca. 9 kg/Krt.
<b>Frischlings-Entrecôtes</b> (ca. 800g)	Europa ca. 9 kg/Krt.
<b>Filets</b> (ca. 300g)	Europa ca. 7 kg/Krt.
<b>Schlegel mit Knochen</b> (ca. 5 kg)	Europa ca. 10 kg/Krt.
<b>Frischlings-Schlegel m/Kn.</b> (ca. 2,5 kg)	Europa ca. 13 kg/Krt.
<b>Schulter ohne Knochen</b> (ca. 2 kg)	Europa ca. 10 kg/Krt.
<b>Schulterbraten</b> (ca. 1 kg)	Europa ca. 10 kg/Krt.
<b>Hals</b> (ca. 1 kg)	Europa ca. 8 kg/Krt.
<b>Ragout geschnitten</b>	Europa ca. 10 kg/Krt.

Obige Preise gelten je kg oder Stück, in Schweizer Franken, solange Vorrat, zu den üblichen Bedingungen.  
Zwischenverkauf vorbehalten, excl. 2,5% MwSt

---

## Rentier - Teile gefroren

(Preise gelten ab 1. September 2011)

---

<b>Rücken</b> (ca. 2 kg)	Schweden ca. 5 kg/Krt.
<b>Entrecôtes</b> (ca. 800g)	Schweden ca. 5 kg/Krt.
<b>Racks</b> (ca. 700g)	Schweden ca. 5 kg/Krt.
<b>Filets</b> (ca. 200g)	Schweden ca. 5 kg/Krt.
<b>Schnitzfleisch (Bäggli)</b> (ca. 400g)	Schweden ca. 5 kg/Krt.

---

## Elch - Teile gefroren

(Preise gelten ab 1. September 2011)

---

<b>Entrecôtes</b> (ca. 3 kg)	Schweden ca. 6 kg/Krt.
<b>Filets</b> (ca. 1.5 kg)	Schweden ca. 8 kg/Krt.

---

## Wild Geflügel - Teile gefroren

(Preise gelten ab 1. September 2011)

---

<b>Fasanenhähne o/Kopf bratfertig</b> (800g+)	Europa	10 St./Krt.
Fasanen - <b>Brustfilets ohne Haut</b> (ca.80g)	Europa	ca. 10 kg/Krt.
Fasanen - <b>Brust „Suprême“</b> (ca. 150g)	Europa	ca. 5 kg/Krt.
Fasanen - <b>Karkasse</b>	Europa	ca. 10 kg/Krt.
<b>Rebhühner bratfertig</b> (240g +)	Europa	10 St./Krt.
Rebhuhn - <b>Brustfilets ohne Haut</b> (ca.50g)	Europa	ca. 8 kg/Krt.
Rebhuhn - <b>Brust „Suprême“</b> (ca. 80g)	Europa	ca. 5 kg/Krt.
<b>Wildenten bratfertig</b> (600g +)	Europa	10 St./Krt.
Wildenten - <b>Brustfilets mit Haut</b> (ca. 80g)	Europa	ca. 8 kg/Krt.
Wildenten - <b>Brust „Suprême“</b> (ca. 100g)	Europa	ca. 8 kg/Krt.

Obige Preise gelten je kg oder Stück, in Schweizer Franken, solange Vorrat, zu den üblichen Bedingungen.  
Zwischenverkauf vorbehalten, excl. 2,5% MwSt

---

## Exoten - Teile gefroren

(Preise gelten ab 1. September 2011)

---

<b>Springbock-Entrecôtes (Filets beigepackt)</b>	Süd-Afrika	ca. 10 kg/Krt.
<b>Springbock-Schnitzelfleisch</b>	Süd-Afrika	ca. 10 kg/Krt.
<b>Springbock-Ragout (Schulter)</b>	Süd-Afrika	ca. 10 kg/Krt.
<b>Känguruh-Entrecôtes (ca. 300g)</b>	Australien	ca. 10 kg/Krt.
<b>Känguruh-Filets (ca. 300g)</b>	Australien	ca. 10 kg/Krt.
<b>Känguruh-Schnitzelfleisch</b>	Australien	ca. 10 kg/Krt.
<b>Känguruh-Ragout</b>	Australien	ca. 5 kg/Krt.
<b>Straussen-„FAN“-Filets (ca. 1,5 kg)</b>	Süd-Afrika	ca. 10 kg/Krt.
<b>Straussen-„TENDERLOIN“-Filets (ca.500g)</b>	Süd-Afrika	ca. 10 kg/Krt.
<b>Straussen-Steak (ca. 300g)</b>	Süd-Afrika	ca. 10 kg/Krt.
<b>Straussen-Ragout</b>	Süd-Afrika	ca. 10 kg/Krt.
<b>Straussen-Stroganoff (à la minute)</b>	Süd-Afrika	ca. 10 kg/Krt.
<b>Straussen-Geschnetzeltes (zum Kochen)</b>	Süd-Afrika	ca. 10 kg/Krt.

---

## Wild - Pfeffer frisch

(Preise gelten ab 1. September 2011)

---

<b>Reh-Pfeffer „TOP“ (nur Laffe)</b>	Europa/CH	10 kg/Eimer
<b>Reh-Pfeffer „STANDARD“(Laffe/Hals)</b>	Europa/CH	10 kg/Eimer
<b>Hirsch-Pfeffer „TOP“ (nur Laffe)</b>	NZ/CH	10 kg/Eimer
<b>Hirsch-Pfeffer „STANDARD“ (Laffe/Wade/Hals)</b>	NZ/CH	10 kg/Eimer
<b>Wildschwein-Pfeffer ohne Knochen</b>	Europa/CH	10 kg/Eimer
<b>Hasen-Pfeffer (Schlegel)</b>	AR/UY/CH	10 kg/Eimer

Obige Preise gelten je kg oder Stück, in Schweizer Franken, solange Vorrat, zu den üblichen Bedingungen.  
Zwischenverkauf vorbehalten, excl. 2,5% MwSt

## Wild - Schinken frisch

(Preise gelten ab 1. September 2011)

<b>Reh-Schinken (Keule)</b> (600g-800g)	AT	ca. 5 kg/Krt.
<b>Hirsch-Schinken (Nuss)</b> (700g-900g)	AT	ca. 6 kg/Krt.
<b>Hirsch-Trockenfleisch</b> (900g-1000g)	AT	ca. 7 kg/Krt.
<b>Wildschwein-Schinken</b> (1.5 kg - 1.7 kg)	Europa	ca. 5 kg/Krt.

## Wild - Beilagen frisch + gefroren

(Bestellung: Tag A - Auslieferung: Tag C)

(Preise gelten ab 1. September 2011)

<b>Steinpilze, ganz gefroren</b>	CN	5 x 1 kg/Krt.
<b>Steinpilz-Würfel gefroren</b>	CN	5 x 1 kg/Krt.
<b>Mischpilze (5 Sorten) gefroren</b>	EU	5 x 1 kg/Krt.
<b>Eierschwämme (Pfifferlinge) gefroren</b>	EST	5 x 1 kg/Krt.
<b>Eierspätzli FRISCH</b>	CH	5 x 1 kg/Krt.
<b>Preiselbeeren lose gefroren</b>	SE	5 x 1 kg/Krt.
<b>Maronen ohne Schale lose gefroren</b>	CN	5 x 1 kg/Krt.

**Für weitere Artikel oder Auskünfte stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.**

Obige Preise gelten je kg oder Stück, in Schweizer Franken, solange Vorrat, zu den üblichen Bedingungen.  
Zwischenverkauf vorbehalten, excl. 2,5% MwSt