



# Festtagsangebot 2020

Das Beste für Ihre  
Gäste von MÉRAT

# Offre pour les fêtes 2020

Le meilleur de MÉRAT  
pour vos clients

## Ihre regionale Gastrometzgerei / Votre boucherie régionale

	Bern	Zürich	Basel	Ostschweiz	Luzern	Tessin	Romandie	Genève
Tel.	058 571 45 45	058 575 00 00	058 575 01 01	058 575 00 20	058 575 00 60	058 575 00 40	058 575 01 09	058 575 01 09
E-Mail	bern@merat.ch	zuerich@merat.ch	basel@merat.ch	ost@merat.ch	luzern@merat.ch	ticino@merat.ch	romandie@merat.ch	geneve@merat.ch

## Mérat wünscht ein erfolgreiches Weihnachtsgeschäft

Als Gastro-Spezialistin beliefert Mérat & Cie AG. seit über 70 Jahren Schweizer Gastronomen, Spitzenköche und Grossküchen. Das traditionelle Schweizer Unternehmen gilt als einer der führenden Partner von Restaurants und Grossverbrauchern.

## Mérat vous souhaite de bonnes fêtes de fin d'année

En sa qualité de spécialiste de la gastronomie, Mérat & Cie AG. fournit depuis plus de 70 ans les restaurateurs suisses, les grands chefs et les cuisines collectives. L'entreprise suisse, traditionnelle, est l'un des partenaires leaders des restaurants et des grands consommateurs.



# Fleisch / viande

**Kalb Filet ca. 800g TK**  
**Veau Filet mignon env. 800g SG**



1841.236.334.60  
Herkunft/Provenance: CH **49.90 / KG**

**Kalb Nierstück kurz ca. 2kg TK**  
**Veau Filet court env. 2kg SG**



1841.236.121.60  
Herkunft/Provenance: CH **45.50 / KG**

**Kalb Nierstück lang ca. 4kg TK**  
**Veau Filet long env. 4kg SG**



1841.236.301.60  
Herkunft/Provenance: CH **42.90 / KG**

**Cassino Rind Filet m/Hormon**  
**Cassino Boeuf Filet a/hormones**



1841.112.346.50  
Herkunft/Provenance: AU **45.50 / KG**

**Heritage Rind Entrecote Angus CC**  
**Heritage Boeuf Entrecôte Angus CC**



1841.136.375.20  
Herkunft/Provenance: CA **60.50 / KG**

**Heritage Rind Filet Angus CC**  
**Heritage Boeuf Filet Angus CC**



1841.112.270.50  
Herkunft/Provenance: CA **86.60 / KG**

**Rind Nierstück 2xEFH**  
**Boeuf Aloyau 2xEFR**



1841.112.233.00  
Herkunft/Provenance: PY **24.90 / KG**

## Frisches Chinoise, von Hand geschnitten / chinoise fraîche, coupée à la main

Artikelnummer	Artikel	Article	Herkunft	PE	Preis
1841.161.710.00	Rind Chinoise	Boeuf Chinoise	CH	KG	53.60
1841.861.721.00	Poulet Chinoise Brust	Poulet Chinoise Poitrine	CH	KG	33.10
1841.261.718.00	Kalb Chinoise	Veau Chinoise	CH	KG	73.90
1841.361.719.00	Schwein Chinoise	Porc Chinoise	CH	KG	31.05



# Swiss Gourmet Grand Cru

**IPS Grand Cru Prosc Helvetica 18 „Mattonella“**



1841.040.998.00 **43.05 / KG**

- Vom eigenen Schweizer «Ur»-Edelschwein (Reinzucht), traditionell und nachhaltig gefüttert mit Gerste und Molke
- Der «Prosciutto Grand Cru Helvetica 18» wird traditionell von Hand eingesalzen und reift im Tessin während 18 Monate zum aromatischsten Rohschinken
- Vom besten Schweinefleisch, nach traditionellem Schweizer Metzgerhandwerk hergestellt zum höchsten Geschmackserlebnis mit Prosciutto Grand Cru Hevetica
- De notre propre porc noble suisse „Ur“ (pure race), nourri traditionnellement et durablement avec de l’orge et du lactosérum.
- Le Prosciutto Grand Cru Helvetica 18” est traditionnellement salé à la main et affiné au Tessin pendant 18 mois pour devenir le jambon cru le plus aromatique.
- Du meilleur porc, produit selon la tradition bouchère suisse jusqu’à l’expérience gustative la plus élevée avec le Prosciutto Grand Cru Hevetica 18

**IPS Grand Cru Prosciutto Helvetica 18 geschnitten / coupé**



1841.040.996.00 **67.75 / KG**

**Prosciutto Grand Cru Helvetica 18 mit Knochen 1/1 / avec Os 1/1**



1841.040.997.00 **39.05 / KG**

**Prosciutto Grand Cru Helvetica 18 ohne Knochen 1/1 / sans Os 1/1**



1841.040.999.00 **40.05 / KG**

**Prosciutto Grand Cru Helvetica 18 ohne Knochen 1/2 / sans Os 1/2**



1841.040.995.00 **40.95 / KG**

**Grand Cru Schwein Kotelettsk KNG m/SWA  
Grand Cru Porc Morceau pour côte a/cnne**



1841.341.349.10

**36.50 Fr. / Kg**

**Grand Cru Schwein Entrecôte Royal m/Schwarte ca. 2kg  
Grand Cru Porc Entrecôte Royal a/couen env 2kg**



1841.341.350.10

**36.50 Fr. / Kg**

## Veredelung

Die Reifung von Frischfleisch kann Wochen dauern, die Reifung von Trockenfleischprodukten aber oftmals länger als ein Jahr! Geduld ist eine Tugend, auch im Fleischhandwerk, und der beste Schinken braucht Zeit, viel Zeit bis zur vollendeten Qualität.



## Raffinement

La maturation de la viande fraîche peut durer des semaines, la maturation de produits à base de viande séchée souvent plus d’un an ! La patience est une vertu, même dans le métier de la viande, La fabrication du meilleur jambon prend du temps, beaucoup de temps pour atteindre une qualité parfaite.

# Spezialitäten / spécialités

Ente Foie gras Escal. Rougié  
Foie gras Canard Escal. Rougié  
20x40-60g



1841.891.703.00

**62.00 / KG**

Delikatess Nüssli geräucht gekocht  
Noix fumée cuite vac



1841.030.683.00

**19.85 / KG**

Schweins Filet im Teig 1x1 kg TK  
Porc Filet mignon en croûte 1x1kg  
SG



1841.070.552.60

**34.50 / KG**

Entenbrustfilet frisch FR  
Canard poitrine frais FR  
SG



1841.847.775.00

**25.50 / KG**

# Pasteten & Terrinen / Pâtés & Terrines

Armagnac-Pastete, 1.5kg, Seidenpapier  
Pâté Armagnac, 1.5kg, papier de soie



1841.060.011.00

**29.50 / KG**

Morchel Terrine Party 520g vac  
Terrine aux morilles Party 520g vac



1841.060.103.00

**29.50 / KG**

Morchel-Terrine 1.1kg  
Terrine aux morilles 1.1kg



1841.060.101.00

**26.50 / KG**

# Donald Russell



**Was sind Ihre Vorteile?**

**Beste Qualität:**

Immer verfügbar, dank dem perfekten Tiefkühlprozess  
Portioniert; keine Abschnitte, kein Verlust, einfach zu kalkulieren

**Zusatz Umsatz:**

Dank der edlen Verpackung können Sie das Produkt auch Ihren Gästen verkaufen

**Einzigartig:**

Es gibt nur einen Hoflieferanten der Queen und Sie können dieses Fleisch auch haben.

**Quels sont vos avantages?**

**Qualité supérieure:**

toujours disponible grâce à un processus de congélation adéquat en portions, pas de chutes ni de pertes, facile à calculer

**Chiffre d'affaires supplémentaire:**

emballage élégant permettant de vendre le produit à vos clients également.

**Unique:**

possibilité d'obtenir la viande de l'unique fournisseur de la Cour d'Angleterre.



**Lamm Nierstück m Fett Donald Russell GB TK**  
**Agneau Aloyau a graisse Donald Russell SG GB 36x200g**



1841.442.101.60

Preis auf Anfrage /  
Prix sur demande

**Lamm Rack Donald Russell TK GB**  
**Agneau Rack Donald Russell SG GB 18x400g**



1841.442.100.60

Preis auf Anfrage /  
Prix sur demande

**Rind Entrecôte Donald Russell TK GB**  
**Boeuf Entrecôte Donald Russell SG GB 48x230g**



1841.112.400.60

Preis auf Anfrage /  
Prix sur demande

**Rind Filet Steak CC Donald Russell TK GB**  
**Boeuf Filet Steak CC Donald Russell SG GB 48x180g**



1841.112.402.60

Preis auf Anfrage /  
Prix sur demande

**Rind Rib Eye Steak Donald Russell TK GB**  
**Boeuf Rib Eye Steak Donald Russell SG GB 48x230g**



1841.112.401.60

Preis auf Anfrage /  
Prix sur demande

**Rind Tomahawk Steak Donald Russell TK GB**  
**Boeuf Tomahawk Steak Donald Russell SG GB 6x900g**



1841.112.405.60

Preis auf Anfrage /  
Prix sur demande

# Festtagsangebot

gültig KW 01.12.- 31.12.2020

1841.910.279.60

**Seeteufelfilet ohne Haut 1kg+ TK  
einer VAC**



Herkunft : FAO27  
Einheit : 5 KG / KAR

**29.90 / KG**

1841.910.410.60

**Hummer ganz roh 200-300g TK**



Herkunft : FAO21  
Einheit : STK

**18.90 / KG**

1841.910.245.00

**Pulpo Flower 1-2kg TK**

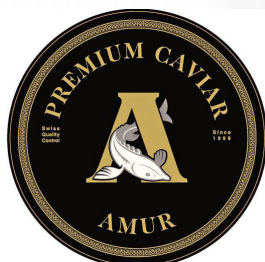


Herkunft : FAO34  
Einheit : 1 KG / KG

**12.50 / KG**

1841.910.227.00

**Kaviar Amur Black 30g**



Herkunft : CN  
Einheit : STK

**31.50 / STK**

1841.910.033.00

**Austern Marennes FdC  
No.2 24 Stk**



Herkunft : FR  
Einheit : Korb a 24 Stk

**1.25 / STK**

Preise exkl. MwSt. / Preisänderungen vorbehalten / Angebot unverbindlich / solange Vorrat

**Dal Mare alla Cucina; sempre più vicini**

	Bern	Zürich	Basel	Ostschweiz	Luzern	Tessin	Romandie	Genève	Tipesca Zürich
Tel.	058 571 45 45	058 575 00 00	058 575 01 01	058 575 00 20	058 575 00 60	058 575 00 40	058 575 01 09	058 575 01 09	058 575 00 50
E-Mail	bern@merat.ch	zuerich@merat.ch	basel@merat.ch	ost@merat.ch	luzern@merat.ch	info@tipesca.ch	romandie@merat.ch	geneve@merat.ch	zuerich@tipesca.ch