



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 Kotelettstk 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 magret 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 : FA027
Einheit : 5 KG / KAR

29.90 / KG

1841.910.410.60

Hummer ganz roh 200-300g TK



Herkunft : FA021
Einheit : STK

18.90 / KG

1841.910.245.00

Pulpo Flower 1-2kg TK



Herkunft : FA034
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

Menu Inspiration

gültig KW 48-49 / 23.11.- 05.12.2020

1841.161.974.30

**Rind Sauerbraten
Schulter Spitz i/Beize**



Herkunft: CH
Einheit: ca. 10 KG / KES

13.80 / KG

1841.761.381.10

**Hirsch Pfeffer Schulter
o/Wade**



Herkunft: NZ
Einheit: ca. 10 KG / KES

12.90 / KG

1841.741.300.60

**Hirsch Entrecote m/SilHaut
TK**



Herkunft: NZ
Einheit: ca. 12 KG / KAR

19.90 / KG

1841.343.467.60

**Schwein Haxe ohne
Schwarte 30x220-250g TK**



Herkunft: CH
Einheit: ca. 6.9 KG / KAR

7.90 / KG

1841.061.580.00

**Schwein Saltimbocca
Stotzen GNW**



Herkunft: CH
Einheit: ca. 1 KG / KG

22.50 / KG

1841.070.039.60

Beef Burger 50 x 160g TK



Herkunft: CH
Einheit: ca. 8 KG / KAR

2.20 / ST

1841.030.574.00

**Quick Schüfeli geräucht
gekocht past**



Herkunft: CH
Einheit: ca. 0.9 KG / ST

16.90 / KG

1841.161.662.00

**Fleischvogel Rind
m/Speck 6x6x150g TK**



Herkunft: CH
Einheit: ca. 5.4 KG / KAR

18.70 / KG

1841.861.794.60

**Chicken Nuggets
geformt gegart TK**



Herkunft: CH
Einheit: ca. 3 KG / KAR

11.80 / KG

1841.950.201.60

**Vegi Planet Cevapcici
2x2kg TK**



Herkunft: CH
Einheit: ca. 4 KG / KAR

13.70 / KG

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

Ihre regionale Gastrometzgerei

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

Last Minute

gültig KW 48-49 / 23.11.- 05.12.2020

1841.112.356.50

Teys Rind Filet m/Hormon



Herkunft: AU
Einheit: ca. 2 KG / ST

42.50 / KG
statt 47.75 / KG

1841.136.375.20

Heritage Rind Entrecote Angus CC



Herkunft: CA
Einheit: ca. 4 KG / ST

60.50 / KG
statt 64.10 / KG

1841.112.270.50

Heritage Rind Filet Angus CC



Herkunft: CA
Einheit: ca. 1.5 KG / ST

86.60 / KG
statt 90.60 / KG

1841.137.377.10

Heritage Rind Ribeye Angus



Herkunft: CA
Einheit: ca. 5 KG / ST

53.50 / KG
statt 59.50 / KG

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

Ihre regionale Gastrometzgerei

	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