

**Grauwiler Fleisch AG**

seit 1821

**Die andere Qualität**

Hagenastrasse 25  
4009 Basel

Telefon 061 385 10 00

Fax 061 385 10 05

[www.grauwiler.ch](http://www.grauwiler.ch)

# Wild Angebot



**ab 11.09.2017**  
**SAISON 2017 / 2018**



**Reh/Chevreuril TK**

Basel, im August 2017 ML

| Art.Nr. | Artikel  | Herkunft | Kalibrierung   | Bestell EH | Fr./kg |
|---------|--|----------|----------------|------------|--------|
| 7141    | <b>Rücken 8-10 Rippen</b><br>Selle à 8 - 10 côtes                                    | EU/AT    | St. ca. 1.4 kg | Stück      |        |
| 7140    | <b>Reh Entrecôte m/SH EU TK</b><br>Entrc. de chevr. a/peau EU TK                     | EU/AT    | St. ca. 0.8 kg | Stück      |        |
| 7641    | <b>Koteletten</b><br>Côtelettes  | EU/AT    | 40 - 60g       | Stück      |        |
| 7642    | <b>Schnitzel portioniert</b><br>Escalopes portionées                                 | EU/AT    | Gew. n Wunsch  | Stück      |        |
| 7142    | <b>Reh Schnitzelfleisch <u>gehäutet</u> 4erTK</b><br>Chevr.pour escal.4partie congl. | EU/AT    | 1.0 - 1.2 kg   | 1 Pack     |        |
| 7148    | <b>Geschnetzeltes à la min</b><br>Emincé à la minute                                 | EU/AT    | 1 kg           | Kilo       |        |
| 7645    | <b>Ragout nur Schulter o/Schenkel, o/H</b><br>Ragoût d'épaule s/jarret, s/échine     | EU/AT    | Pack 2,5 Kilo  | Kilo       |        |

**Hirsch/Cerf TK**

| Art.Nr. | Artikel  | Herkunft | Kalibrierung  | Bestell EH | Fr./kg |
|---------|--|----------|---------------|------------|--------|
| 7149    | <b>Filet</b><br>Filet mignons  | NZ/EU    | 2 Stück vac   | 1 Pack     | TP     |
| 7157    | <b>Entrecôte mit Silberh. o/Kette</b><br>Entrecôte sans chaînette    | NZ/EU    | 2 - 2.5kg     | Stück      |        |
| 7684    | <b>Schnitzelfleisch gehäutet 4er</b><br>Viande à escalopes sans peau | NZ/EU    | 3.5 - 4.5 kg  | Kilo       |        |
| 7416    | <b>Schnitzel portioniert</b><br>Escalopes portionées                 | NZ/EU    | Gew. n Wunsch | Stück      |        |
| 7158    | <b>Geschn. à la minute</b><br>Emincé à la minute                     | NZ/EU    | 1 kg          | Kilo       |        |
| 7155    | <b>Ragout spez. o/Schenkel 25-30g</b><br>Ragoût d'épaule s/jarret    | NZ/EU    | Pack 2,5 kg   | Kilo       |        |
| 7207    | <b>Schulterbraten dickes Stück</b><br>Epaule à rotir                 | NZ/EU    | 1er vac       | Kilo       |        |

**Wildschwein/Sanglier TK**

| Art.Nr. | Artikel  | Herkunft | Kalibrierung | Bestell EH | Fr./kg |
|---------|--|----------|--------------|------------|--------|
| 7174    | <b>Wildschw. Entrecôte TK EU</b><br>Entrec.de sanglier congl. EU | EU       | 10 - 12kg    | Stück      |        |
| 7179    | <b>Wildschwein Ragout TK EU</b><br>Ragout de sangl. congl. TK EU | EU       | 2 x 5 kg     | Kilo       |        |
| 7193    | <b>Wildschwein Filet TK EU</b><br>Filet de sangl. congl. EU      | EU       | 2 Stück vac  | 1 Pack     |        |
| 7199    | <b>Wildknochen</b><br>Os de gibier                               | EU       | 10 kg        | Kilo       |        |

Basel, im August 2017 ML

### **Pfeffer roh/Civet cru / HAUSGEMACHT**

| Art.Nr. | Aus eigener Produktion / in Basel hergestellt                                | Herkunft | Kalibrierung | Bestell EH | Fr./kg |
|---------|--|----------|--------------|------------|--------|
| 7146    | <b>Reh ohne Bein, <u>nur Schulter o. Wade</u></b><br>Epaule de chevreuil     | EU/AT    | KE 10 kg     | Kilo       |        |
| 7156    | <b>Hirsch ohne Bein, <u>nur Schulter o. Wade</u></b><br>Epaule de cerf       | EU/NZ    | KE 10 kg     | Kilo       |        |
| 7166    | <b>Wildschwein o/Bein, <u>nur Schulter o. Wade</u></b><br>Epaule de sanglier | EU/AU    | KE 10 kg     | Kilo       |        |

### **Pfeffer gekocht/Civet cuit / HAUSGEMACHT**

| Art.Nr. | Aus eigener Produktion / in Basel hergestellt   | Herkunft   | Kalibrierung                           | Bestell EH | Fr./Kg |
|---------|---|------------|--|------------|--------|
| 9171    | <b>Reh Pfeffer <u>o/Bein o/Wade</u></b><br>gekocht/pasteurisiert<br>Civet de chevreuil cuit pasteuriser | CH Produkt | Btl à 2.5 kg/past<br>Rehfleisch: AT/EU | Kilo       |        |
| 9159    | <b>Hirsch Pfeffer <u>o/Bein o/Wade</u></b><br>gekocht/pasteurisiert<br>Civet de cerf cuit pasteuriser   | CH Produkt | Btl à 2.5 kg/past<br>Hirschfleisch: NZ | Kilo       |        |

### **Produkte / Produit**

| Art.Nr. | Aus eigener Produktion / in Basel hergestellt                 | Herkunft   | Kalibrierung                         | Bestell EH | Fr./Kg |
|---------|---|------------|--------------------------------------|------------|--------|
| 7418    | <b>Hirsch Fleischvogel / TK</b><br>Paupiette de cerf congeler | CH Produkt | Ka 20 x 150g<br>Hirschfleisch: NZ/EU | Kilo       |        |
| 9399    | <b>Hirsch Hamburger / TK</b><br>Hamburger de cerf congeler    | CH Produkt | 140g<br>Hirschfleisch: NZ/EU         | Kilo       |        |

| Art.Nr. | Aus eigener Produktion / in Basel hergestellt                    | Herkunft   | Kalibrierung                         | Bestell EH | Fr./Kg |
|---------|--|------------|--------------------------------------|------------|--------|
| 9346    | <b>Wild Meat Ball's 18g / erwellt / TK</b><br>Boulette de gibier | CH Produkt | ca. 1 kg<br>Wildfleisch: NZ/EU       | Kilo       |        |
| 9442    | <b>Wild Hackbraten / TK</b><br>Paté de viande de gibier          | CH Produkt | Schale 2 kg<br>Wildfleisch: NZ/EU    | Kilo       |        |
| 11068   | <b>Wild Bratwurst</b><br>Saucisse de gibier                      | CH Produkt | 5 x 150g / vac<br>Wildfleisch: NZ/EU | Pack       |        |

### **Beilagen/Divers**

| Art.Nr. | Aus eigener Produktion / in Basel hergestellt                               | Herkunft   | Kalibrierung | Bestell EH | Fr./Kg |
|---------|---|------------|--------------|------------|--------|
| 9068    | <b>Spätzli Eier frisch, pasteurisiert</b><br>Spätzli aux oeufs frais Maison | CH Produkt | ca.1 kg      | Kilo       |        |
| 11090   | <b>Sauerkraut 10kg CH Kessel</b><br>Choucroute 10kg CH seu                  | CH Produkt | Ke à 10 kg   | Kilo       |        |
| 9156    | <b>Sauerkraut gekocht, pasteurisiert</b><br>Choucroute cuit pasteuriser     | CH Produkt | 2 kg         | Kilo       |        |
| 9157    | <b>Rotkraut gekocht, pasteurisiert</b><br>Choux rouge cuit pasteuriser      | CH Produkt | 1 kg         | Kilo       |        |



**Pasteten / Terrinen / Rohschinken**

Basel, im August 2017 ML

**(Pasteten und Terrinen 3 Arbeitstage vorbestellen!!!)**

| Art.Nr. | In der Schweiz produziert   | Herkunft   | Kalibrierung | Bestell EH | Fr./Kg |
|---------|---|------------|--------------|------------|--------|
| 9082    | <b>Wild Terrine</b>   | CH Produkt | ca. 1,300 kg | Stück      |        |
|         | Terrine gibier <b>(Auslieferung bis 18.11.2017)</b>                                     |            |              |            |        |
| 9830    | <b>Steinpilz Terrine</b>  | CH Produkt | ca 1,300 kg  | Stück      |        |
|         | Terrine bollet-cèpe <b>(Auslieferung bis 18.11.2017)</b>                                |            |              |            |        |
| 9470    | <b>Wildpastete mit Waldpilzen 1/2</b>   | 1/2 Stk    | ca. 0,750 kg | Stück      |        |
|         | Pâté en croute de gibier <b>(Auslieferung bis 18.11.2017)</b>                           |            |              |            |        |
| 9796    | <b>Hirsch Pastete mit Marroni</b>   | CH Produkt | ca. 0,750 kg | Stück      |        |
|         | Pâté en croute de cerf avec marrons <b>(Auslieferung bis 18.11.2017)</b>                |            |              |            |        |
| 9797    | <b>Wildpastete mit Zimtapfel 1.5kg</b>  | CH Produkt | ca. 1.500 kg | Stück      |        |
|         | Pâté en croute de gibier aux pommes, canelle 1.5kg <b>(Auslieferung bis 18.11.2017)</b> |            |              |            |        |
| 10137   | <b>Hirsch Schinken luftgetrocknet TK</b>  | EU         | ca. 1 kg     | Stück      |        |
|         | Jambon de cerf séché  |            |              |            |        |
| 10079   | <b>Wildschwein Schinken luftgetr. TK</b>  | EU         | ca. 1 kg     | Stück      |        |
|         | Jambon de sanglier séché  |            |              |            |        |
| 7226    | <b>Entenleber Tr. à 20x50g EU TK</b>  | EU         | 20 x 50gr TK | Pack       |        |
|         | Medaillons Foie gras 50g EU TK  |            |              |            |        |

**\*Unser Verkaufs Team unterstützt Sie gerne:\***

L. Meier  
G. Betz  
C. Fritsch  
D. Muller  
P. Frei

S. Benkert  
C. Immelin  
S. Hirschi  
Ch. Gass

Mail: [info@grauwiler.ch](mailto:info@grauwiler.ch)

Tele: +41 (0)61 385 10 00

Fax: +41 (0)61 385 10 05

Website: [www.grauwiler.ch](http://www.grauwiler.ch)

Du findest uns auf 

**Qualität Grauwiler Fleisch AG**



**Hirschbraten aus der dicken Schulter**

|                    |   |
|--------------------|---|
| <b>Herkunft:</b>   | Europa = Österreich (AT), Deutschland (DE), Ungarn (HU), Slowenien (SL), Tschechien (CZ), Polen (PL), Italien (IT)      |
| <b>Provenance:</b> | Europe = Autriche (AT), Allemagne (DE), Hongrie (HU), Slovénie (SL), République tchèque (CZ), Pologne (PO), Italie (IT) |

Preise exkl. MwSt. Marktbedingte Preisänderungen vorbehalten!!