



Hammer Aktion

Art N°	Artikelbezeichnung		kg / Stück / Paar
9364	Zartes Stotzenfleisch mariniert Schwein Spiessli Souvlaki	CH Aktion / kg	20.30 17.30
7849	Täglich frisch paniert mit Käse/Kräuter Panade Toscana Trutenschnitzel paniert HUN	HUN Aktion / kg	16.70 13.90
7104	Bruststück mit Haut und Oberknochen vom Flügel Poulet Supreme mit Haut Mais FRA 4er TK	FRA Aktion / kg	16.70 14.90
1620	Mariniert mit Lauch und Zwiebeln Rind Geschnetzeltes "GYROS"	CH Aktion / kg	23.80 18.90
9701	Hervorragend für jedes Vitello Thonato Kalbsbraten gebraten	CH Aktion / kg	51.60 47.50
9495	Schonend eingefroren Rauchlachs geräucht/geschn.1kg TK	NOR Aktion / kg	28.90 25.50

Unsere Spezialitäten

11103	Unser neuer Renner für Grill und Pfanne Käsekrainer Cheddar 5x80g vac	CH Aktion / kg	14.50 12.50
4386	Der absolute Renner auf jedem Grillanlass Schwein Grill Cordon bleu Hals mariniert	CH Aktion / kg	19.50 17.20

Herkunftsdeklarationen & Haltungsformen

Rindfleisch	CH / SG / BTS / RAUS / Bio
Kalbfleisch	CH / SG / BTS / RAUS / Bio
Schweinefleisch	CH / SG / BTS / RAUS / Bio
Lammfleisch	CH / SG / IRL Freilandhaltung

Geflügel	CH / SG / BTS / HUN
Kaninchen	HUN KAGfreiland
Wildfleisch	EU freie Wildbahn
Charcuterie	CH / EU

SG (Suisse Garantie), BTS (besonders tierfreundliche Stallhaltung), RAUS (regelmässiger Auslauf im Freien), KAGfreiland (Aufzucht nach Schweizer Tierschutzgesetz), HUN (Ungarn), EU (Europa), CH (Schweiz), IRL (Irland), GER (Deutschland), AUS (Australien), NZL (Neuseeland), FRA (Frankreich)



Hammer Aktion

Art N°	Artikelbezeichnung		kg / Stück / Paar
4604	Schwein Geschnetzeltes zum Kochen offen		14.90
4605	Schwein Geschnetzeltes zum Kochen vac	CH Aktion / kg	13.90
9004	Spiessli Kalb Cipollata ohne Speck		17.40
9005	Spiessli Kalb Cipollata mit Speck	CH Aktion / kg	15.30
7104	Bruststück mit Haut und Oberknochen vom Flügel		16.70
	Poulet Supreme mit Haut Mais FRA 4er TK	FRA Aktion / kg	14.90
13002	Schonend aus der Brust hergestellt		19.50
	Pulled Chicken 4 x 1kg HUN TK	HUN Aktion / kg	16.50
9021	Täglich frisch paniert nach Kundenwunsch ab 100g		45.90
	Kalb Schnitzel paniert	CH Aktion / kg	39.90
13179	100% ohne Schweinefleisch		18.40
	Rind Hamburger gewürzt 50x122g TK	CH Aktion / kg	13.00

Unsere Spezialitäten

11119	Brät Fleischkäse in Alu 1kg frisch		10.90
11046	Brät Fleischkäse in Alu 2kg frisch	CH Aktion / kg	9.90
9151	In der hauseigenen Küche produziert		14.90
	Bolognaise frisch 5Kg fix fertig	CH Aktion / kg	13.50

Herkunftsdeklarationen & Haltungsformen

Rindfleisch	CH / SG / BTS / RAUS / Bio
Kalbfleisch	CH / SG / BTS / RAUS / Bio
Schweinefleisch	CH / SG / BTS / RAUS / Bio
Lammfleisch	CH / SG / IRL Freilandhaltung

Geflügel	CH / SG / BTS / HUN
Kaninchen	HUN KAGfreiland
Wildfleisch	EU freie Wildbahn
Charcuterie	CH / EU

SG (Suisse Garantie), BTS (besonders tierfreundliche Stallhaltung), RAUS (regelmässiger Auslauf im Freien), KAGfreiland (Aufzucht nach Schweizer Tierschutzgesetz), HUN (Ungarn), EU (Europa), CH (Schweiz), IRL (Irland), GER (Deutschland), AUS (Australien), NZL (Neuseeland), FRA (Frankreich)

Special Cuts und Grillsortiment

ab 05. Mai 2025



Kalb

2104	Kalb Flanksteak	CHF 33.00 / kg
2270	Kalb Brustspitz	CHF 23.20 / kg

Rind

1197	Rind Flat Iron / Laffenspitz o. Sehne	CHF 35.90 / kg
1185	Swiss Black Angus Short R. Leiterschn. IPS TK	CHF 23.20 / kg
1184	Rind Flanksteak / Bavette	CHF 29.00 / kg
1715	Rind Hanging Tender / Onglet	CHF 22.90 / kg
1550	Rind GOURMET Côte de boeuf portioniert TK	CHF 46.50 / kg

Schwein

4177	Schwein Brustspitz spezial vac	CHF 12.65 / kg
4178	Schwein Brustspitz spezial portioniert vac	CHF 15.75 / kg
4273	Schwein *Secreto* CH	CHF 20.60 / kg

Auch in diesem Jahr haben wir unsere Spezial-Cuts – seltene und einzigartige Schnitte, die jedem Grillabend eine besondere Note verleihen.

GRILLSORTIMENT 2025

Schwein

4032	Schwein Holzfällersteak, Hals mariniert ab 120g	CHF 19.40 / kg
4447	Schwein Huftsteak mariniert ab 120g	CHF 17.80 / kg
7265	Schwein Spiessli Hals Kosaken mariniert ab 100g	CHF 19.90 / kg
9007	Schwein Spiessli Schaschlik mit Peperoni+ Zwiebeln ab 120g	CHF 16.40 / kg
4177	Schwein Brustspitz spezial ca. 600g	CHF 12.65 / kg
4389	Schwein Grill Cordon bleu Zimmerli mariniert ab 150g	CHF 23.90 / kg

Kalb

2138	Kalb Hohrücken portioniert ab 150g	CHF 54.50 / kg
9529	Kalb Spiessli ab 100g	CHF 51.00 / kg

Rind

1562	Rind GOURMET Entrecote portioniert ab 150g	CHF 46.50 / kg
1377	Rind GOURMET Diamantsteak portioniert ab 100g	CHF 34.75 / kg
9023	Rind GOURMET Spiessli Zigeunerart Pep/Sp/Zwi ab 120g	CHF 29.95 / kg
1473	Rind GOURMET Hohrücken portioniert ab 180g	CHF 35.90 / kg

Lamm

6415	Lamm Coquilles mariniert ca. 200g AUS/NZL	CHF 50.00 / kg
9506	Lamm Gigot Spiessli mit Pep.+Zwieb. ab 120g GBR/ IRL	CHF 28.40 / kg

Geflügel

7038	Poulet Brust mariniert ca. 140g FRA	CHF 17.10 / kg
9201	Poulet Spiessli Schenkelfleisch mariniert ab 100g FRA	CHF 16.60 / kg
7028	Poulet Oberschenkelsteak o.B o.H mariniert ca. 120g FRA	CHF 14.90 / kg
7046	Poulet Schenkel mariniert aufgetaut ca. 250g CH	CHF 10.50 / kg

GRILLSORTIMENT 2025

Unsere Produkte natur können wir für Sie auch marinieren :

- trocken gewürzt (Grauwiler Mix)
- Paprikamarinade
- Currymarinade
- Provencalemarinade

Bei Bedarf können auch die Marinaden bei uns gekauft werden. Einfach beim Team anfragen.

Würste

12003	Salsiccia "Tricolore" erwellt 5x150g	CHF 14.50 / kg
9302	Kalbsbratwurst 100% 2x140g vac	CHF 14.50 / kg
11103	Käsekrainer Cheddar 5x80g vac	CHF 14.50 / kg
11040	ZOLLI Würstli 140g 5 Paar vac	CHF 10.10 / Pack
13175	Grauwilerli pikant Schnäggli 6 x 120g vac	CHF 14.50 / kg
13174	Grauwilerli Original Schnäggli 6 x 120g vac	CHF 14.50 / kg
13176	Grauwilerli Rind Schnäggli 6 x 120g vac	CHF 19.00 / kg
11015	Merguez Paar erw. 5x120g vac kg/Art	CHF 17.70 / kg
11387	Merguez Habanero roh 5x120g vac kg/Art	CHF 19.50 / kg

HAUSGEMACHTE SPEZIALITÄTEN

9190	Kräuterbutter Rosetten 4x30 à15g TK	CHF 25.70 / kg
9855	Grauwiler Grillmix 250g Dose	CHF 5.50 / kg

Entdecken Sie unser exklusives Grillsortiment 2025 der Metzgerei Grauwiler 1821 AG.

Wir bieten eine sorgfältig ausgewählte Vielfalt an Premium-Fleisch und Wurstwaren.

Neben unseren Standardangeboten erfüllen wir auch gerne Ihre individuellen Wünsche. Ob eine besondere Würzmischung, ein einzigartiger Schnitt oder eine spezielle Fleischauswahl – teilen Sie uns Ihre Vorstellungen mit und wir setzen alles daran, diese zu realisieren.

Neu im Sortiment: Die feurige Merguez mit Habanero



Merguez Habanero 60g roh

Neu im Sortiment: Die feurige Merguez mit Habanero

Für alle, die es scharf mögen: Unsere neue Merguez bringt mit feuriger Habanero-Würze ordentlich Hitze auf den Teller. Hergestellt aus bestem Schweizer Rind- und Lammfleisch, abgefüllt im Schafseitling – ganz ohne Schweinefleisch.

Frisch produziert und neu im Sortiment – jetzt entdecken und das Feuer entfachen!

CHF 19.50/kg

Neu im Sortiment: Cheddar trifft Rauch – die neue Käse Grillwurst



11103 Käsekrainer Cheddar 5 x 80g

Unsere neue Käsekrainer bringt's auf den Punkt: grob, saftig und mit ordentlich Cheddar im Innern. Die Wurst wird traditionell geräuchert, ist kräftig im Biss und zeigt Charakter – aussen rustikal, innen zart schmelzend.

Ideal für den Grill, die Pfanne oder einfach schnell heiss gemacht mit Senf, frischem Meerrettich und einem sauren Gürkli.

Handwerklich gemacht. Mit Freude gefüllt.

Metzgerei Grauwiler 1821 AG – Regional & Nachhaltig

NEU IM SORTIMENT!

Wir setzen konsequent auf lokale Partnerschaften und nachhaltige Produktion. Deshalb freuen wir uns, unsere neue Zusammenarbeit mit TUYU TOFU bekannt zu geben. Ganz im Sinne von Regionalität und Nachhaltigkeit erweitern wir unser Sortiment um zwei herausragende Tofu-Produkte.



11166 Tofu Nature – Pur, vielseitig und perfekt für jede Küche. Unser traditioneller Tofu mit mildem Geschmack und feiner Konsistenz.

CHF 16.00/kg

11589 Kongbizi Sojapulpe

Eine spannende Neuheit mit harmonischer Würze. Ideal für alle, die neue Tofu-Genüsse entdecken möchten.

CHF 8.00/kg



Diese Produkte stammen aus der handwerklichen Produktion von TUYU TOFU, das ausschliesslich Schweizer Bio-Sojabohnen verwendet und somit einen wichtigen Beitrag zur nachhaltigen Landwirtschaft leistet.

Interesse? Melden Sie sich bei unserem Verkaufsteam und lassen Sie sich beraten!