

## Blut & Leberwürste

### Ersten Lieferungen

ab 24. Sept. – 11. Dez. 2025  
danach gibt es die Weihnachtspause

ab 07.Jan. – 19.März 2026



11140   Blutwurst 60g offen	CHF 10.00/kg
11141   Blutwurst 120g offen	CHF 9.80/kg
11142   Blutwurst 200g offen	CHF 9.80/kg
11145   Leberwurst 60g offen	CHF 10.50/kg
11146   Leberwurst 100g offen	CHF 10.30/kg
11147   Leberwurst 220g offen	CHF 10.30/kg

### Bestellrhythmus:

Bestellung bis Freitag 11:00 Uhr

Auslieferung ab Dienstag

Bestellung bis Montag 11:00 Uhr

Auslieferung ab Donnerstag



Direkt zur Online  
Sortimentsliste

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)

## Es wird WILD ab dem 08.09.2025

Unser Verkaufsteam  
unterstützt Sie gerne

G. Betz	O. Wespi
C. Immelin	S. Benkert
S. Hirschi	E. Dogan



### Reh/Chevreuil

Art.Nr.	Artikel	Herkunft	Kalibrierung	Bestell EH	CHF/kg
7141	<b>Reh Rücken 10 Rippen TK</b> Selle de chevreuil 10 côtes	DE/AT	ca. 1.8–2.0 kg	Stück	<b>39.80</b>
7140	<b>Reh Entrecôte mit Silberhaut TK</b> Entrecôte de chevreuil avec peau	DE/AT	ca. 0.6–0.8 kg	Stück	<b>51.90</b>
7642	<b>Reh Schnitzel portioniert aufgetaut</b> Escalope de chevreuil portionnée	DE/AT	Gew. n. Wunsch	Stück	<b>27.80</b>
7142	<b>Reh Schnitzelfl. gehäutet 4er TK</b> Viande de chevreuil pour escalope cong.	DE/AT	ca. 1.0–1.2 kg	Pack	<b>25.20</b>
7148	<b>Reh Geschnetzeltes à la min. TK</b> Emincé de chevreuil à la minute	DE/AT	1 kg	Kilo	<b>24.90</b>
7645	<b>Reh Ragout Schulter 2,5kg EU TK</b> Ragoût de chevreuil (épaule) décon.	DE/AT	2.5 kg	Pack	<b>23.90</b>

### Hirsch/Cerf

Art.Nr.	Artikel	Herkunft	Kalibrierung	Bestell EH	CHF/kg
7149	<b>Hirsch Filet 2 Stück TK</b> Filet de cerf 2 pièces cong.	EU	2 Stück vac	Pack	<b>40.00</b>
7157	<b>Hirsch Entrecôte mit Silberhaut TK</b> Entrecôte de cerf avec peau.	EU	2–2.5 kg	Stück	<b>35.60</b>

# GRAUWILER

METZGERHANDWERK SEIT 1821

Marktbedingte Preisänderungen und Mengenbeschränkungen vorbehalten.  
Alle Preise exkl. MwSt.  
Unser Fleisch ist SUISSE GARANTIE. Ausnahmen sind klar deklariert

7684	<b>Hirsch Schnitzelfleisch 4er TK</b> Viande de cerf pour escalope cong.	EU	3.5-4.5 kg	Pack	<b>18.90</b>
7416	<b>Hirsch Schnitzel portioniert aufgetaut</b> Escalope de cerf portionnée	EU	Gew. n. Wunsch	Stück	<b>22.10</b>
7158	<b>Hirsch Geschn. min. 2,5kg EU TK</b> Emincé de cerf à la minute	EU	2.5kg	Pack	<b>17.30</b>
7155	<b>Hirsch Ragout 25-30 g TK</b> Ragout de cerf coupé 25-30 g	EU	2,5 kg	Kilo	<b>16.00</b>
7207	<b>Hirsch Schulterbraten dickes Stück TK</b> Epaule de cerf	EU	ca. 1.3kg	Kilo	<b>15.60</b>
7428	<b>Hirsch Suure Mogge</b> Epaule de cerf cru dans saumure de vin	EU	ca. 1.3kg	Kilo	<b>15.90</b>

## Wildschwein/Sanglier TK/ Congelé

Art.Nr.	Artikel	Herkunft	Kalibrierung	Bestell EH	CHF/kg
7174	<b>Wildschwein Entrecôte TK</b> Entrecôte de sanglier congelée	EU	1.0 bis 1.6 kg	Stück	<b>16.90</b>
7179	<b>Wildschwein Ragout 2.5kg TK</b> Ragout de sanglier congelé	EU	Pack 2.5 kg	Kilo	<b>15.70</b>
7193	<b>Wildschwein Filet TK</b> Filet Mignon de sanglier congelé	EU	2 Stück vac	Pack	<b>23.90</b>
7199	<b>Wildknochen TK</b> Os de gibier congelé	EU	Ka 10 kg	Kilo	<b>4.50</b>

## Pfeffer roh/Civet cru / HAUSGEMACHT/ MAISON

Art.Nr.	Aus eigener Produktion / in Basel hergestellt	Herkunft	Kalibrierung	Bestell EH	CHF/kg
7146	<b>Reh Pfeffer ohne Bein, Schulter</b> Civet d'épaule de chevreuil mariné	CH Produkt Rehfleisch: EU	KE 10 kg	Kilo	<b>21.90</b>
7156	<b>Hirsch Pfeffer o. Bein, Schulter</b> Civet d'épaule de cerf mariné	CH Produkt Hirschfleisch:EU	KE 10 kg	Kilo	<b>14.50</b>
7166	<b>Wildschwein Pfeffer o. Bein, Schulter</b> Civet d'épaule de sanglier mariné	CH Produkt Wildsau: EU, 2Tage vorbestellen	KE 10 kg	Kilo	<b>13.70</b>

## Pfeffer gekocht/Civet cuit / HAUSGEMACHT/MAISON ab 29. Sept. 2025

Art.Nr.	Aus eigener Produktion / in Basel hergestellt	Herkunft	Kalibrierung	Bestell EH	CHF/kg
9171	<b>Reh Pfeffer gekocht ohne Bein</b> gekocht/pasteurisiert <b>Civet de chevreuil cuit pasteurisé</b>	CH Produkt Rehfleisch: EU	Btl à 2.5 kg past	Beutel	<b>23.90</b>
9159	<b>Hirsch Pfeffer gekocht ohne Bein</b> gekocht/pasteurisiert <b>Civet de cerf cuit pasteurisé</b>	CH Produkt Hirschfleisch:EU	Btl à 2.5 kg past	Beutel	<b>17.90</b>
9294	<b>Wildschwein Pfeffer gekocht o. Bein</b> gekocht/pasteurisiert <b>Civet de sanglier cuit pasteurisé</b>	CH Produkt Wildschwein: EU	Btl à 2.5 kg past	Beutel	<b>15.90</b>

## Produkte / Produit

Art.Nr.	Aus eigener Produktion / in Basel hergestellt	Herkunft	Kalibrierung	Bestell EH	CHF/kg
7418	<b>Hirsch Fleischvogel TK</b> Paupiette de cerf congelée	CH Produkt Hirschfleisch:EU	Ka 20 x 150 g	Karton	<b>21.90</b>
9399	<b>Hirsch Hamburger TK</b> Hamburger de cerf congelé	CH Produkt Hirschfleisch:EU	140 g - 150 g	Stück	<b>14.50</b>
1682	<b>Hirsch Geschnetzeltes «GYROS»</b> Emincé de Cerf «Gyros»	CH Produkt Hirschfleisch:EU		Kilo	<b>18.60</b>
9275	<b>Wild Hackbraten EU frisch</b> Paté de gibier frais EU	CH Produkt Wildfleisch: EU	Schale 2 kg	Kilo	<b>13.90</b>
11068	<b>Wild Bratwurst erwellt EU</b> Saucisses de gibier EU	CH Produkt Wildfleisch: EU	5 x 150 g vac	Pack	<b>10.50</b>
7687	<b>Wild Hackfleisch EU</b> Viande hachée de gibier	CH Produkt Wildfleisch: EU		Kilo	<b>13.15</b>

## Beilagen / Diverses

Art.Nr.	Aus eigener Produktion / in Basel hergestellt	Herkunft	Kalibrierung	Bestell EH	CHF/kg
9068	<b>Spätzli Eier 1kg past vac</b> Spätzli aux oeufs pasteurisé Maison	CH Produkt Schweiz	1 kg past	Kilo	<b>6.20</b>
11090	<b>Berner Sauerkraut roh 10 kg Kessel</b> Choucroute crue en seau de 10 kg	CH Produkt Schweiz	Ke à 10 kg	Kilo	<b>3.50</b>

9156	<b>Sauerkraut gekocht, pasteurisiert</b> Choucroute cuite pasteurisée	CH Produkt Schweiz	Btl à 2 kg past	Kilo	7.90
9157	<b>Rotkraut gekocht, pasteurisiert</b> Choux rouge cuit pasteurisé	CH Produkt Schweiz	Btl à 1 kg past	Kilo	8.20

## Pasteten / Terrinen / Rohschinken

Pasteten und Terrinen 3 Arbeitstage vorbestellen, Auslieferung bis 21.Nov. 2025

Pâté en croute et terrine, précommande 3 jours ouvrés. Livrable jusqu'au 21. Nov. 2025

Art.Nr.	In der Schweiz produziert	Herkunft	Kalibrierung	Bestell EH	CHF/kg
9832	<b>Steinpilz Terrine 1.3kg</b> Terrine de bolets/cêpes	CH Produkt Wildfleisch: DE/AT/FR	ca. 1.300 kg	Stück	34.90
9082	<b>Wild Terrine 1.3kg</b> Terrine de gibier	CH Produkt Wildfleisch: DE/AT/FR	ca. 1,300 kg	Stück	31.50
9470	<b>Wildpastete mit Waldpilzen 750g</b> Pâté en croute de gibier aux champignons forestiers	CH Produkt Wildfleisch: DE/AT/FR	ca. 0,750 kg	Stück	39.50
9796	<b>Hirsch Pastete mit Marroni 750g</b> Pâté en croute de cerf aux marrons	CH Produkt Wildfleisch: DE/AT/FR	ca. 0,750 kg	Stück	38.90
10137	<b>Hirsch Schinken luftgetrocknet EU TK</b> Jambon de cerf séché congelé EU	CH Produkt Wildfleisch: DE/AT/FR	ca. 1 kg	Stück	41.50
10079	<b>Wildschwein Schinken luftgetr. EU TK</b> Jambon de sanglier séché congelé EU	CH Produkt Wildfleisch: DE/AT/FR	ca. 1 kg	Stück	46.50

Herkunft: Europa = Österreich (AT), Deutschland (DE), Frankreich (FR), Europa (EU)

Provenance: Europe = Autriche (AT), Allemagne (DE), France (FR), Europe (EU)

Unsere TK- Produkte bieten wir Ihnen auch aufgetaut an, mit einer Vorlaufzeit von zwei Arbeitstagen.

Nous vous proposons de dégeler les articles, si précommande deux jours ouvrés avant date de livraison.