



Pilzpastete Apéro

Feine Mischung aus ausgesuchten Waldpilzen, eingebettet in eine würzige Fleischfarce und abgeschmeckt mit einem guten Schuss Brandy. Für den perfekten Apéro!

Art. Nr.: 1012804
Gewicht: 500 g/VP: vac/EH: 1=1



Wildpastete mit Waldpilzen

Eine cremige Farce auf Hirsch-, Schweine- und Rindfleisch mit Waldpilzen. Dezent gewürzt mit Thymian und einer Prise Pfeffer.

Art. Nr.: 1009569
Gewicht: 1.5 kg/VP: SP/EH: 1=1

Art. Nr.: 1009567
Gewicht: 750 g/VP: vac/EH: 1=1



Hirschkastore mit Marroni

Eine herrliche Einlage aus karamellisierten Marroni mit Preiselbeeren in einer Farce aus Hirsch-, Schweine- und Rehfleisch. Die Preiselbeer-Sulz bringt Farbe ins Spiel.

Art. Nr.: 1000786
Gewicht: 1.5 kg/VP: SP/EH: 1=1

Art. Nr.: 1000800
Gewicht: 750 g/VP: vac/EH: 1=1



Herbstpastete mit Kürbis

Die Farce aus Kürbis sowie Schweine- und Kalbfleisch harmoniert perfekt mit dem Gelee aus Orangensaft und Bienenhonig.

Art. Nr.: 1013888
Gewicht: 750 g/VP: vac/EH: 1=1



Steinpilzterrine

Steinpilze, Weisswein und Gewürze sind das Geheimnis dieser aromatischen Terrine.

Art. Nr.: 1000819
Gewicht: 1.3 kg/VP: Schale/EH: 1=1



Rehterrine

Wahrlich kulinarisch ist die Terrine mit Rehfleisch. Rotwein, Apfelstücke und Pistazien verleihen ihr das Besondere.

Art. Nr.: 1000785
Gewicht: 1.3 kg/VP: Schale/EH: 1=1



Hirschterrine Diana

Die rustikale Hirschterrine mit gerösteten Haselnusskernen, Rotwein und Gewürzen – ein wahrer Genuss für die Sinne.

Art. Nr.: 1007494
Gewicht: 1.3 kg/VP: Schale/EH: 1=1



Wildterrine

Mariniertes Hasen- und Hirschfleisch mit einer köstlichen Abrundung durch Portwein, Gemüse und Gewürze.

Art. Nr.: 1000771
Gewicht: 1.3 kg/VP: Schale/EH: 1=1



Terrine traditionell mit Cranberries und Walliser Aprikosen

Art. Nr.: 1019604
Gewicht: 1.3 kg/VP: Schale/EH: 1=1

Neuheit
2026

Haltbarkeit: Terrinen: 25 Tage / Pasteten: vac 14 Tage / Seidenpapier: 10 Tage
Temperatur: gekühlt max. 5°C
Erhältlich: 24.08.2026 bis 20.11.2026

Herbstgenuss

Wildsaison verbindet Generationen



Erhältlich
vom 24.08.
bis 20.11.2026

Wenn Früchte auf Fleisch treffen

Seit Jahrhunderten eine perfekte Verbindung

Tradition, die bis heute begeistert – schon in den Küchen des Mittelalters wurden Fleischgerichte mit Früchten veredelt. Die natürliche Süsse von Aprikosen, Pflaumen oder Äpfeln ergänzt die kräftigen Aromen von Wild und Fleisch auf harmonische Weise. Bis heute gehören diese Kombinationen zu den grossen Klassikern der europäischen Küche:

- Lamm mit Pflaumen
- Reh mit Äpfeln
- Hirsch mit Birnen
- Ente mit Orangen
- Wild mit Preiselbeeren

Die besten Rezepte entstehen dort, wo Gegensätze zusammenfinden.

Neuheit
2026

Terrine traditionell

mit Cranberries und Walliser Aprikosen

Die Inspiration stammt aus einer der ältesten kulinarischen Partnerschaften überhaupt: Fleisch und Frucht. Für unsere neue Terrine traditionell verbinden wir eine fein abgestimmte Fleischfarce mit sonnengereiften Walliser Aprikosen. Die fruchtige Note bringt Frische und Eleganz, ohne den traditionellen Charakter der Terrine zu verlieren.

Das Besondere

- Walliser Aprikosen
- Harmonische Verbindung von Frucht und Fleisch
- Traditionell hergestellt
- Ideal für Apéro, Vorspeisen und kalte Platten

Ein Stück Wallis in jeder Scheibe

Die Walliser Aprikose gilt als eine der bekanntesten Schweizer Früchte. Das sonnige Klima und die trockenen Bedingungen des Rhonetals verleihen ihr ihr unverwechselbares Aroma.

Artikelinformation

Terrine traditionell mit Cranberries und Walliser Aprikosen
Artikelnummer: 1019604
Gewicht: 1.3 kg/Verpackung: Schale/EH: 1=1